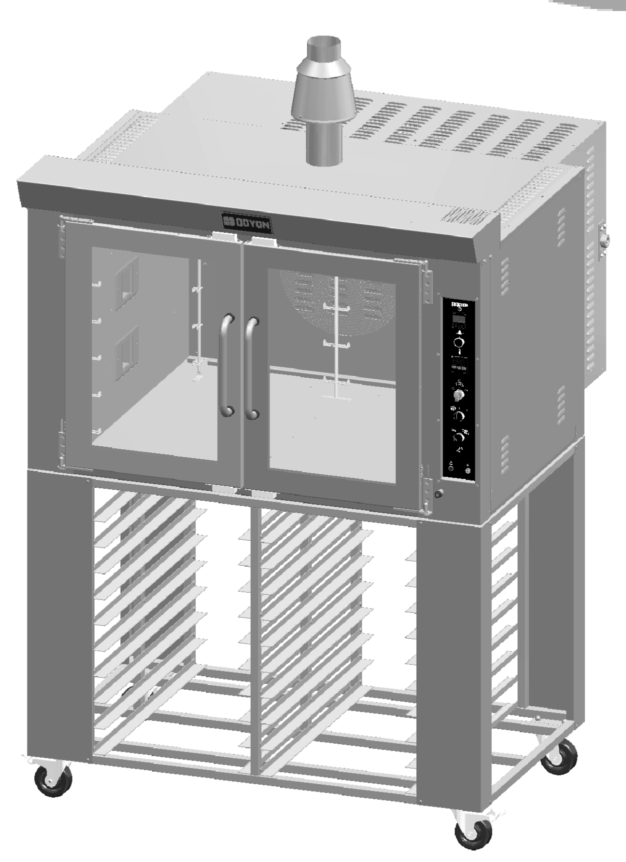
ÉQUIPEMENT DOYON INC.
1255, rue Principale
Linière, Qc, Canada G0M 1J0
Tel.: 1 (418) 685-3431
Canada: 1 (800) 463-1636
US: 1 (800) 463-4273
FAX: 1 (418) 685-3948
Internet: http://www.doyon.qc.ca
e-mail: doyon@doyon.qc.ca

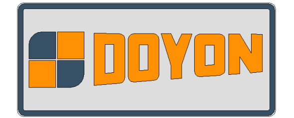




JA10G - JAOP10G - JA20G

Product / *Produit*: ______________________________

Serial number / *Numéro de série*: ______________________________



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
SAVE THESE INSTRUCTIONS

DANGER

TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK
CAREFULLY FOLLOW THESE INSTRUCTIONS

TABLE OF CONTENTS

(table des matières :page suivante)

CAUTION

In case of strong gas odours, shut off the gas input valve and contact a specialised gas technician

IMPORTANT INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ
CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS

DANGER

AFIN DE RÉDUIRE LES RISQUES D'INCENDIE OU D'ÉLECTROCUTION
SUIVRE CES INSTRUCTIONS AVEC SOIN

TABLE DES MATIÈRES

AVERTISSEMENT

Dans le cas où une odeur de gaz serait détectée, fermer la valve d'admission de gaz principale du four et contacter la compagnie locale de gaz ou un technicien spécialisé.

INTRODUCTION

The manufacturer suggests to read this manual carefully.

This Jet Air oven is manufactured with first quality material by experienced technicians. Proper installation and maintenance will guarantee a reliable service for years to come.

A nameplate fixed to the front or right side of the oven specifies the model number, type of combustible, BTU rating, operating pressures, serial number, voltage and amperage.

Drawings and replacement parts numbers are included in this manual. The electrical diagram is affixed in the control panel at the back of the oven.

ATTENTION

DOYON is not responsible for damages to the property or the equipment caused by personnel who is not certified by known organisations. The customer is responsible for finding qualified technicians in gas, electricity and plumbing for the installation of the oven.

CONSTRUCTION

You just bought the most advanced gas fired oven in the world, "DOYON" technology at its best. This gas fired oven is manufactured using the highest quality components and material.

The oven gives a perfect uniform baking with its unique Jet Air convection system. The DOYON oven is designed with parts that are easy to find.

SHIPPING

For your safety, this equipment has been verified by qualified technicians and carefully crated before shipment. The freight company assumes full responsibility concerning the delivery in good condition of the equipment in accepting to transport it.

IMPORTANT

RECEPTION OF THE MERCHANDISE

Take care to verify that the received equipment is not damaged before signing the delivery receipt. If a damage or a lost part is noticed, write it clearly on the receipt. If it is noticed after the carrier has left, contact immediately the freight company in order that they do their inspection.

We do not assume the responsibility for damages or losses that may occur during transportation.

INTRODUCTION

Le fabricant suggère de lire attentivement ce manuel et de suivre avec soin les instructions fournies.

Votre four à convection au gaz est fabriqué avec des matériaux de première qualité par des techniciens d'expérience. Une utilisation normale et un entretien adéquat de l'équipement vous assureront plusieurs années de bon service.

Une plaque signalétique, située sur le coin avant droit ou le côté droit du four, mentionne le numéro de modèle, le type de combustible, BTU, le numéro de série, la tension, l'ampérage et les pressions d'opérations.

Les dessins et les numéros de pièces de rechange sont inclus dans ce manuel. Le plan électrique est affiché dans la boîte de contrôle à l'arrière du four.

ATTENTION

Équipement Doyon Inc. ne peut être tenu responsable pour les dommages causés à la propriété ou à l'équipement par du personnel non certifié par des organismes accrédités. Le client a la responsabilité de retenir les services d'un technicien spécialisé gaz ou en électricité et d'un plombier qualifié pour l'installation du four.

CONSTRUCTION

Vous avez maintenant en votre possession le four au gaz le plus performant présentement disponible sur le marché, un four utilisant la technologie "DOYON" à son meilleur. Ce four au gaz est fabriqué avec des matériaux de première qualité.

Avec son système unique de convection «Jet Air», ce four vous permettra d'obtenir une cuisson uniforme. Le four Doyon est fabriqué avec des matériaux et pièces composantes facilement disponibles sur le marché.

EXPÉDITION

Pour votre protection, cet équipement a été vérifié et emballé avec précaution par des techniciens qualifiés avant son expédition. La compagnie de transport assume la pleine responsabilité concernant la livraison de cet équipement en bon état en acceptant de le transporter.

IMPORTANT

RÉCEPTION DE LA MARCHANDISE

Avant de signer le reçu de livraison, prenez soin de vérifier dès la réception si l'équipement n'est pas endommagé. Si un dommage ou une perte est détecté, écrivez-le clairement sur le reçu de livraison ou votre bon de transport et faites signer le livreur. Si le dommage est remarqué après le départ du transporteur, contactez immédiatement la compagnie de transport afin de leur permettre de constater les dommages causés.

Nous ne pouvons assumer la responsabilité pour les dommages ou les pertes qui pourraient survenir pendant le transport.

INSTALLATION WARNINGS

The DOYON gas fired ovens are designed to be used with the gas specified on the descriptive nameplate. Refer to National Fuel Gas Code, ANSI-Z223.1 and CAN/CGA.B149. Refer to last edition year for XX. Copies of these are available at:

American Gas Association, 1515 Wilson Boulevard, Arlington, Virginia, 22209.
Canadian Gas Association, 55 rue Scarsdale, Don Mills, Ontario, Canada, M3B 2R3.

POWER FAILURE WARNING

WHEN YOU HAVE A POWER FAILURE, SHUT OFF THE OVEN POWER SWITCH TO PROTECT THE ELECTRONIC COMPONENTS WHEN THE POWER COMES BACK.

FOR YOUR SAFETY

DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE VAPORS AND LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS OR ANY APPLIANCE.

INSTALLATION AND SERVICE

WARNING

IMPROPER INSTALLATION, ADJUSTMENT, ALTERATION, SERVICE OR MAINTENANCE CAN CAUSE PROPERTY DAMAGE, INJURY OR DEATH. READ THE INSTALLATION, OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS THOROUGHLY BEFORE INSTALLING OR SERVICING THIS EQUIPMENT.

Installation and service must be done by specialised technicians. Contact a certified gas technician, electrician and plumber for set up.

The oven must be connected to the utility and electrically grounded in conformity to the effective local regulations. If these are not established, the oven must be connected according to the Canadian Electrical Code (CSA-C22.1-XX) or National Electrical Code (NFPA 70-XX). Refer to last edition year for XX. Installation must also **allow proper access for service** (24 inches each side and back).

The ovens must be installed with proper ventilation like:

- Under a vent hood
- Or an exhaust pipe connected directly to the oven chimney flue using the draft hood provided with the oven.

A type B gas vent approved for use with gas appliances must be utilised.
Make sure that provision for adequate air supply is provided for the operation of the oven.

CAUTION

Make sure that the adjustments mentioned in the "Installation" section are correctly done prior to firing the oven or converting to a new gas.

DISTANCES TO RESPECT

A) Back and sides of the oven: 1 inch.

B) Top of the oven: a clearance of 12 inches to the ceiling must exist to permit adequate venting of the exhaust pipe and hot parts and to give proper access to a technician. The draft hood must have a clearance of 2 inches minimum all around.

C) Floor: 4 inches minimum.

D) Sides of the oven: do not install other than easily removable equipment for service and maintenance (not closer than 1 inch).

E) It is recommended to have a certain length of water pipe, electric cable and gas pipe between oven and wall to help gain access for service.

AVERTISSEMENT LORS DE L'INSTALLATION

Les unités au gaz "DOYON" sont fabriquées pour être utilisées uniquement avec le type de gaz spécifié sur la plaque d'identification. Se référer au Code National de Gaz, ANSI-Z223.1 et CAN/CGA.B149. Référez-vous à l'année de la dernière édition pour XX. Des copies de ces normes sont disponibles auprès de :

***American Gas Association**, 1515 Wilson Boulevard, Arlington, Virginia, 22209.*
***Association Canadienne du Gaz**, 55 rue Scarsdale, Don Mills, Ontario, Canada, M3B 2R3.*

PANNE ÉLECTRIQUE

LORS D'UNE PANNE ÉLECTRIQUE, FERMER L'INTERRUPTEUR DU FOUR POUR PROTÉGER LES COMPOSANTES ÉLECTRONIQUES.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

NE PAS EMMAGASINER OU UTILISER D'ESSENCE OU AUTRES VAPEURS ET LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET ÉQUIPEMENT OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.

INSTALLATION ET SERVICE

AVERTISSEMENT

UNE INSTALLATION, UN AJUSTEMENT, UNE ALTÉRATION, UN SERVICE OU UN ENTRETIEN NON CONFORME AUX NORMES PEUT CAUSER DES DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ, DES BLESSURES OU LA MORT. LIRE ATTENTIVEMENT LES DIRECTIVES D'INSTALLATION, D'OPÉRATION ET D'ENTRETIEN AVANT DE FAIRE L'INSTALLATION OU L'ENTRETIEN DE L'ÉQUIPEMENT.

L'installation et le service doivent être faits par un technicien spécialisé. Contactez un technicien spécialisé en gaz, en électricité et un plombier certifié pour l'installation.
*Cet appareil doit être branché et mis à la terre (grounded) conformément aux règlements effectifs de votre localité. Si aucune réglementation n'est établie, le four doit être branché conformément au Code Canadien de l'électricité CSA 22.1-XX ou au Code National de l'Électricité NFPA 70-XX. Référez-vous à l'année de la dernière édition pour XX. L'installation doit aussi permettre un **accès suffisant pour effectuer le service sur l'équipement** (24 pouces sur toutes les faces).*

Le four doit être installé sous une ventilation adéquate :

- *Soit sous une hotte de ventillation*
- *Ou un tuyau d'échappement d'échappement doit être branché au-dessus du coupe tirage fourni avec l'appareil*

Le tuyau d'échappement de type B approuvé pour les appareils au gaz doit être utilisé.
Assurez-vous d'avoir un approvisionnement d'air suffisant afin d'assurer une ventilation adéquate pour le bon fonctionnement du four.

AVERTISSEMENT

Assurez-vous que les ajustements mentionnés dans la section "Installation" ont été faits correctement avant d'allumer le four ou de le convertir à un autre type de gaz.

DISTANCES À RESPECTER

A) Arrière et côtés du four : 1 pouce.

B) Dessus du four : Il est obligatoire d'avoir au moins 12 pouces entre le dessus du four et le plafond de manière à permettre une ventilation adéquate du tuyau d'évacuation et des parties chauffantes tout en permettant l'accès à un technicien. Il faut avoir au moins 2 pouces de dégagement tout autour du coupe tirage.

C) Plancher : Une distance de 4 pouces minimum.

D) Les côtés du four : Installer uniquement des équipements légers et faciles à déplacer pour être en mesure d'effectuer l'entretien de l'appareil (1 pouce minimum).

E) Il est recommandé d'installer une longueur supplémentaire de tuyau d'eau, de câble électrique et de conduite de gaz entre le four et le mur pour faciliter l'accès au technicien.

INSTALLATION

IN GENERAL

Take off the packaging material with care. Take off all the material used for packing and accessories. Install the draft hood on the chimney of the oven.

Each unit is set up to be used with the type of gas and electrical supply specified on the nameplate fixed on the oven.

The installation must be conform with National fuel gas code ANSI Z223.1-XX and CAN/CGA-B149-XX, Gas installation Code and local Codes where applicable. Refer to last edition year for XX.

The oven's combustion system consists of a very safe gas burner certified in accordance to the American Gas Association Standard in USA and with the Canadian Gas Association in Canada.

1. To the certified gas technician

The burner installed on DOYON gas fired ovens is set up and adjusted at the plant for a first class operation. It is nevertheless necessary to verify on site the pressure at the burner input. The following table indicates the pressures that must be set up to remain conform to the AGA standards or CGA.

GAS TYPE	ALTITUDE (FT)	INPUT (BTU) EACH OVEN SECTION	REGULATOR INPUT PRESSURE (Water column inches)	BURNER INPUT PRESSURE (Water column inches)	BURNER ORIFICE SIZE (DMS)
Propane	0-2000	85,000	11.0	7.0	32
Propane	2000-4500	85,000	11.0	7.0	32
Natural	0-2000	85,000	7.0	3.3	17
Natural	2000-4500	85,000	7.0	3.3	17

The burner used is adjusted for use with the gas indicated on the nameplate. It is nevertheless possible to convert the burner to another gas by doing the modifications indicated in the CONVERSION PROCEDURE provided with the oven. These modifications must be done carefully and completely under the company's instruction to remain conform to A.G.A. or C.G.A standards. Refer to Doyon Equipment to get the right CONVERSION KIT.

The installation must be made with a connector that meets with the standard for connectors movable gas appliances ANSI Z21.69-XX and a Quick-disconnect device that complies with the standard for Quick-disconnect devices for use with gas fuel ANSI Z21.41-XX and addenda Z21.41a-XX and Z21.41b-XX. Refer to last edition year for XX. It must also be installed with restraining device (chain comes with the oven) to guard against transmission of strain to the gas supply and connectors. The pipe fittings compound must be certified for gas.

The customer must install a manual shut off valve at the end of the gas supply pipe near the burner which is approved by the American Gas Association Standard in the United States and with the Canadian Gas Association in Canada.

Exhaust: A draft hood is provided with the unit and it must be used when the chimney is directly connected to a gas vent pipe. The exhaust pipe must be certified for use of gases.

Clean the air contained in the gas supply pipe at the installation to insure a successful firing on the first try. The gas pipe sealing compound tightness must be verified using a solution of water and soap prior to firing the unit.

WARNING

Make sure not to obstruct the overpressure opening on the gas regulator.

NOTE: If there's any modification done to the system or change of the type of gas used, make sure that the regulator pressure of the burner is adjusted as recommended in this manual.

2. To the electrician

Electrical supply installation must be in accordance with the electrical rating on the nameplate.

WARNING

The electrician must make sure that the supply cable does not come in contact with the oven top which becomes hot.

3. To the plumber

This equipment is to be installed to comply with the applicable federal, state or local plumbing codes.

Connect the steam system (1/4 NPT) to the cold water distribution network.
We highly recommend a water softener to eliminate minerals in the water. We suggest you to use CUNO # CFS6135 (Doyon part number PLF240).

WARNING

Do not adjust the needle valves, it has been done at the factory.

INSTALLATION

EN GÉNÉRAL

Ouvrir avec soin l'emballage de votre équipement. Enlever tous les matériaux utilisés pour l'envelopper ainsi que les accessoires. Installer le coupe tirage sur la cheminée du four.

Chaque unité est fabriquée pour être utilisée avec le type de gaz et la source électrique spécifiés sur la plaque signalétique de l'appareil.

L'installation doit être conforme avec le Code National de Gaz, ANSI-Z223.1-XX et CAN/CGA-B149-XX, le code d'installation au gaz et les codes locaux si applicables. Référez-vous à l'année de la dernière édition pour XX.

Le système de combustion du four est conçu à partir d'un brûleur certifié en conformité avec les normes de l'Association Américaine des Standards de Gaz et l'Association Canadienne de Gaz.

1. Au technicien spécialisé pour le gaz

Le brûleur installé sur les fours au gaz DOYON est monté et ajusté à l'usine par le fabricant pour un fonctionnement optimal. Il est néanmoins nécessaire de vérifier sur place la pression à l'entrée du brûleur. La table suivante indique la pression qui doit être ajustée pour se conformer aux standards de AGA ou de CGA.

TYPE DE GAZ	**ALTITUDE (PI)**	**ENTRÉE (BTU) PAR SECTION DE FOUR**	**PRESSION À L'ENTRÉE DU RÉGULATEUR** (Colonne d'eau en pouces)	**PRESSION À L'ENTRÉE DU BRÛLEUR** (Colonne d'eau en pouces)	**DIMENSIONS DE L'ORIFICE DU BRÛLEUR**
Propane	0-2000	85,000	11.0	7.0	32
Propane	2000-4500	85,000	11.0	7.0	32
Naturel	0-2000	85,000	7.0	3.3	17
Naturel	2000-4500	85,000	7.0	3.3	17

Le brûleur utilisé est ajusté pour être installé seulement avec le type de gaz spécifié sur la plaque d'identification. Il est néanmoins possible de convertir le brûleur à un autre type de gaz en suivant les modifications mentionnées dans la PROCÉDURE DE CONVERSION fournis avec le four. Pour demeurer conforme aux standards de AGA et CGA, ces modifications doivent être faites au complet et avec précaution en suivant les instructions du manufacturier. Se référer à Équipement Doyon pour obtenir le nécessaire de conversion adéquat.

L'installation doit être faite avec un connecteur conforme aux standards des unités de gaz amovibles ANSI-Z21.69-XX et un appareil "Quick-Disconnect" conforme aux standards pour les appareils "Quick-Disconnect" pour utilisation avec du gaz ANSIZ1.41-XX et addenda Z21.41a-XX et Z21-41b-XX. Référez-vous à l'année de la dernière édition pour XX. De plus, des équipements de retenues (chaîne comprise avec le four) doivent être installés pour empêcher le tuyau d'alimentation et les connecteurs de subir des tensions lorsque le four est déplacé. Le composé de joint à tuyau utilisé pour relier les appareils au gaz doit être certifié résistant à l'action du gaz.

Le client doit installer une vanne manuelle à la sortie de l'alimentation au gaz près du brûleur, laquelle doit être approuvée par l'Association Américaine des Standards de Gaz aux États-Unis et par l'Association Canadienne de Gaz au Canada.

Échappement: *Un coupe tirage est expédié avec chaque four. Il doit être utilisé lorsque le four est branché directement à une cheminée. Le tuyau de sortie doit être certifié au gaz.*

Pour vous assurer d'un bon allumage lors de votre premier essai, videz le tuyau d'alimentation au gaz de l'air qu'il contient lors de l'installation. Les joints des tuyaux devraient être vérifiés avec une solution d'eau et de savon pour détecter les fuites avant de faire fonctionner l'unité.

ATTENTION

Ne pas obstruer le limiteur de fuite du régulateur de pression.

NOTE: *Dans le cas d'une modification du système ou d'un changement de type de gaz, s'assurer d'ajuster la pression du régulateur du brûleur telle que recommandée dans ce manuel.*

2. À l'électricien

L'installation de l'alimentation électrique des fours doit être conforme avec la source électrique spécifiée sur la plaque signalétique.

AVERTISSEMENT

L'électricien doit s'assurer que le câble d'alimentation ne touche pas le dessus du four à cause du degré élevé de chaleur dégagé par celui-ci.

3. Au plombier

Relier le système de vapeur (1/4 NPT) au réseau de distribution d'eau froide.
Il est fortement recommandé d'installer un adoucisseur d'eau à l'entrée de l'appareil afin d'éliminer les minéraux dans l'eau.
Nous recommandons la marque CUNO # CFS6135 (numéro de pièce DOYON PLF240).

AVERTISSEMENT

Ne jamais changer l'ajustement des valves à aiguille pré-ajustées.

OPERATION OF THE OVEN

1. Turn the switch to the "1" position.
   - The light inside the oven must light up.

2. Adjust the thermostat at the desired setting (see **THERMOSTAT INSTRUCTIONS** below).

   N.B. The red light must be "ON" (If not, press the breaker on the front).

3. Heat the unit until you reach the baking temperature.

   When the desired temperature is reached, the red light goes out and turns green.

   If the light is still "ON" and the oven does not produce heat, call for service.

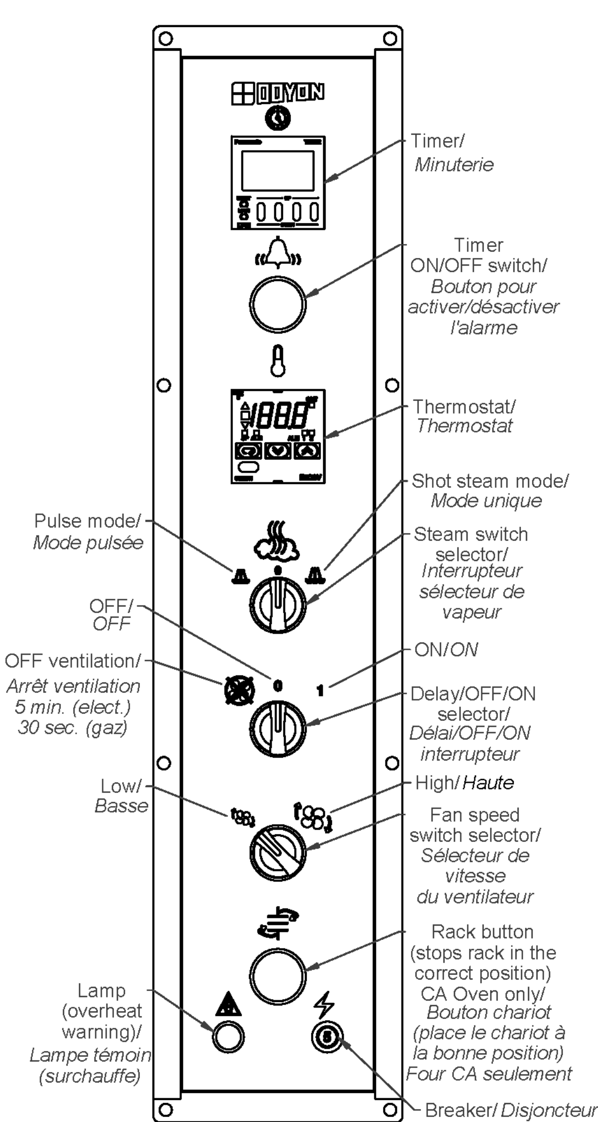
4. Load the oven as fast as possible to avoid letting out too much heat.

5. Set the timer to the desired value and start it. (See page A-17.)
   NOTE: The timer does not shut the oven off at the end of its cycle. It simply activates the buzzer.

6. **Wait until the product is ready. Do not open the doors until the product is done.**

VERY IMPORTANT

This oven has an overheat warning alarm to protect the electrical components against overheating. If the red pilot light (OVERHEAT WARNING) is lit and you hear a buzzer, see **Troubleshooting**.



THERMOSTAT INSTRUCTIONS

To obtain a very good thermal stability, we use a digitaltemperature controller with thermocouple. The Omron E5CS thermostat controls the heat of every element at the SP (set point).

The temperature of the oven is always shown on the display of the thermostat and an arrow indicates if the temperature is over or below the SP. When the green light is lit, it indicates that the temperature is at the SP ± 1 %.

To adjust the SP (set point) value, you just have to press the key on the left and use the up and down keys to set the temperature. Press the left key to return to run mode.

OPÉRATION DU FOUR

1. *Démarrer le four (tourner le sélecteur à la position ''1'').*
   - *La lumière à l'intérieur du four doit allumer.*

2. *Ajuster le thermostat à la température désirée (voir **FONCTIONNEMENT DU THERMOSTAT**).*

   N.B. L'affichage digital doit être allumé. Si ce n'est pas le cas, vérifier le disjoncteur situé sur le panneau avant.

3. *Laisser chauffer jusqu'à ce que la température de cuisson soit stable, une lumière verte située sur le thermostat s'allumera pour l'indiquer. (Si l'afficheur du thermostat est allumé et que le four ne produit pas de chaleur, il y a un problème, contacter une compagnie de service.)*

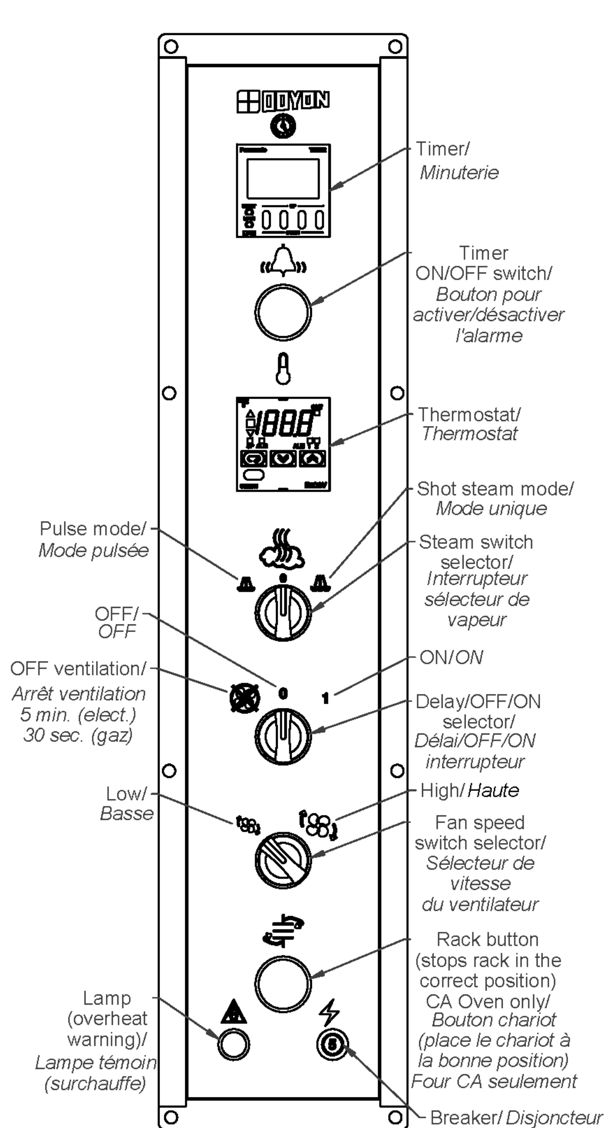
4. *Enfourner le four le plus rapidement possible afin d'éviter de faire sortir la chaleur du four.*

5. *Ajuster et démarrer la minuterie (voir les explications à la page A-18).*
   NOTE: *À la fin du cycle, la minuterie n'arrête pas le four de chauffer. Elle ne fait qu'émettre un avertissement sonore.*

6. ***Attendre que les produits soient complètement cuits avant d'ouvrir les portes.***

TRÈS IMPORTANT

*Ce four est équipé d'une alarme de surchauffe afin d'éviter des bris de pièces causés par la chaleur dans les contrôles avant. Si la lampe témoin avis de surchauffe à côté du thermostat est allumée et qu'une sonnerie se fait entendre; référez-vous à la section **Dépannage**.*



FONCTIONNEMENT DU THERMOSTAT

Afin d'obtenir une très bonne stabilité thermique, nous utilisons un contrôleur de température digital associé à un thermocouple. Le thermostat Omron E5CS maintient la température au point de réglage SP (set point).

En tout temps, le contrôleur de température affiche la température du four et une flèche indique si elle est supérieure ou inférieure au point de réglage SP (set point). Une lumière verte indique que la température est à ± 1% de la valeur SP.

Pour régler la température, il suffit de presser sur le bouton de gauche pour sélectionner la variable (SP) et d'utiliser les flèches pour régler la valeur. Il faut ensuite revenir au mode de fonctionnement normal en appuyant à nouveau sur le bouton de gauche.

INSTRUCTIONS FOR OVEN

OPENING AND CLOSING THE DOORS

To open the doors: Open one of the doors up to 2" and wait 2 seconds to let the fan reduce its spinning before opening them completely.

To close the doors: Close the first door completely and the second door down to 2" and wait 2 seconds before closing completely and then hold the door closed for 2 seconds.

P.S. Open the doors as little as possible. This will affect the baking.

COOKING TIMER

Set the baking time required with the small push button on the timer. The green display is the setting time and the red display is the countdown time (Ex: 25 minutes = set 2500 on green display).

After setting: Push the button, then when the time expires, the buzzer will ring.

Push the button again to stop the buzzer.

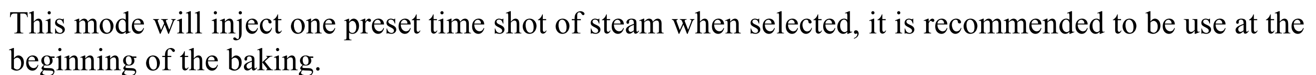
If you want to restart the time in the middle of the countdown, press on the yellow **RST** button on the timer.

P.S. The timer is simply a reminder for the approximate duration of the baking time.

STEAM SWITCH SELECTOR

Two steam mode are available: Shot or Pulse steam.

Shot steam mode



This mode will inject one preset time shot of steam when selected, it is recommended to be use at the beginning of the baking.

Pulse mode

This mode will pulse steam to keep moisture in the baking chamber during the baking time when selected. This is recommended for product who needs to be cooked or baked with humidity.

DELAY SWITCH SELECTOR

The oven can work without ventilation for a period of 5 min. (electric oven) or 30 sec. (gas oven) when the fan delay is selected .

FAN SPEED SWITCH SELECTOR

The oven fan can work in LOW or HIGH speed mode. With the fan speed selector switch you can select the fan velocity according to your product.

INSTRUCTIONS POUR FOUR

OUVERTURE ET FERMETURE DES PORTES

Pour ouvrir les portes: *Ouvrir une des portes de 2 pouces et attendre 2 secondes afin de permettre au ventilateur de diminuer sa vitesse avant d'ouvrir complètement.*

Pour fermer les portes : *Fermer la première porte complètement et la deuxième jusqu'à 2 pouces et attendre 2 secondes avant de fermer ensuite maintenir fermer 2 secondes.*

N.B. *Ouvrir les portes le moins souvent possible car ceci affecte la cuisson des produits (perte de chaleur).*

MINUTERIE DE CUISSON 

Le mécanisme doit être ajusté au temps désiré (utiliser les boutons en bas de l'affichage). L'affichage vert est le temps désiré et l'affichage rouge est le décompte du temps de cuisson avant que la sonnerie ne se fasse entendre. Exemple: 25 minutes = 2500 (sur la minuterie)

Après ajustement: Pressez le bouton poussoir "". Quand le temps sera expiré, la sonnerie de la minuterie retentira.

Pressez le bouton poussoir "" à nouveau pour l'arrêter.

*Si vous désirez repartir le décompte de nouveau avant la fin du décompte, appuyer sur le bouton **RST** jaune sur la minuterie et le temps va repartir de nouveau automatiquement.*

N.B. *La minuterie est tout simplement une aide ou un guide pour la durée approximative de la cuisson. Elle ne provoque pas l'arrêt du four.*

INTERRUPTEUR SÉLECTEUR DE VAPEUR

Deux mode de vapeur disponibles: Injection unique ou Pulse.

Mode unique

Ce mode, lorsque sélectionné, injecte la vapeur pour un temps préréglé, recommander en début de cuisson.

Mode Pulse

Ce mode, lorsque sélectionné, injecte une légère vapeur par intervalle préréglé afin de garder une humidité constante durant la cuisson.

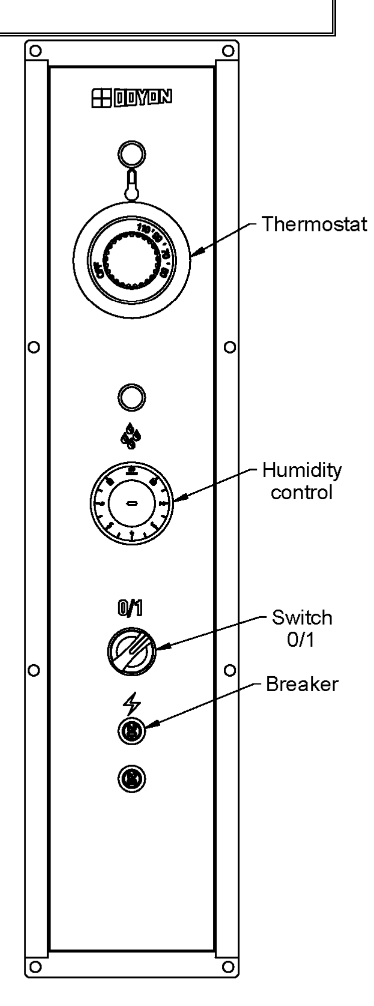
INTERRUPTEUR SÉLECTEUR DÉLAI DU VENTILATEUR

Le four peut fonctionner sans ventilation pour une période de 5 min. (four électrique) ou 30 sec. (four au gaz) lorsque l'interrupteur est en position délai du ventilateur .

INTERRUPTEUR SÉLECTEUR DE VITESSE DU VENTILATEUR

Le ventilateur du four peut fonctionner en mode basse ou haute vitesse . À l'aide du sélecteur de vitesse, vous pouvez choisir la vitesse désirée selon vos produits.

OPERATION OF THE PROOFER



1. Switch "ON" (1).
2. Set the thermostat control at 100° F.
3. Set the humidity control at approximately:
   3 for JAOP-3 & JAOP-6
   4 or 5 for JAOP-10
   5 for JAOP-14
4. If there is too much fog and water drips from the glass doors, adjust humidity control to a lower number.
5. When the temperature is stabilised, put the products in the proofer. (Leave them inside until they are ready to bake.)
6. **IMPORTANT:** When proofing cycle is completed, turn the humidity switch to "OFF" and let the motor blower and air heat element run for 10-15 minutes to let dry the proofer. Then, turn the main switch ‘’OFF’’ (0) and leave the door ajar to prevent moulding.

When the proofer is not in operation, open the doors to let out the humidity and to prevent mould.

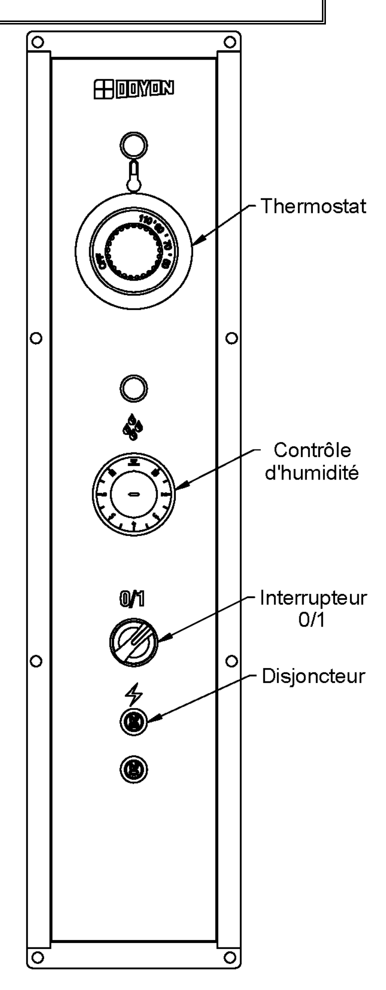
P.S. The doors should not be opened unnecessarily to conserve the heat and humidity in the proofer.

Every day cleaning of the water pan under the proofer's doors should be exercised.

POWER FAILURE

When the power comes back, the proofer will start automatically. Then it’s recommended to turn OFF the unit to avoid it starting without supervision.

OPÉRATION DE L'ÉTUVE



1. *Placer l'interrupteur à "ON" (1).*
2. *Placer le bouton du thermostat à 100°F.*
3. *Placer le bouton d'humidité à approximativement :*
   3 pour JAOP-3 & JAOP-6
   4 ou 5 pour JAOP-10
   5 pour JAOP-14
4. *S'il y a trop de vapeur, l'eau condensera sur la vitre et des gouttelettes glisseront. Il faut alors diminuer le réglage d'humidité.*
5. *Quand la température est stabilisée, charger l'étuve (Laisser le produit à l'intérieur jusqu'à ce qu'il soit prêt à cuire).*
6. ***IMPORTANT:*** *Quand l'utilisation est terminée, mettre le contrôle d'humidité à "OFF" et laisser fonctionner la chaleur et le ventilateur pour 10-15 minutes. Après cette période, mettre l'interrupteur principal de l'étuve à "OFF" (0) et laisser les portes entrouvertes. Ceci permettra de minimiser la formation de moisissure.*

Lorsque l'étuve ne fonctionne pas, ouvrir les portes pour laisser sortir l'humidité afin de prévenir la formation de moisissure.

N.B. *Bien fermer les portes et ne pas les ouvrir inutilement pour conserver la chaleur et la vapeur dans l'étuve.*

Bien nettoyer à tous les jours le récupérateur d'eau situé en dessous de la porte.

PANNE DE COURANT

L'étuve est sécuritaire même lors d'une panne de courant. Lorsque l'alimentation revient, l'étuve se remet en marche automatiquement selon le réglage. Il est donc nécessaire de mettre le sélecteur à ''ARRÊT'' afin d'éviter que l'appareil redémarre sans surveillance.

ECM-1 PROGRAMMABLE CONTROL - OPERATING MODES

The Doyon ECM-1 controller has two operation modes **Manual** and **Programmable.**
MANUAL: to use all functions without using recipe program.
PROGRAMMABLE: to use with recipe cook program.

Program capacity

- Programs #1 to #99 can have up to 10 steps each (low-level programmable).
- Program #0 is always used as the default Manual Cook mode setting (single-step).

OFF MODE This is the default mode when the controller powers up.

Display/LED

- Display shows OFF.
- All other LEDs are off, except the Start key LED.

Press on (start) when the oven is ON, the oven will run on preheat mode at the manual mode set point (except if you select a cook program referred in How to Select a Cook Program or the Manual Mode section).

To switch the oven OFF Press the RED stop button and hold it for 3 seconds. The oven will run on cool down mode until it reaches 250°F and then switch OFF.
To change the temperature set point or timer setting press and hold for 3 sec. on or . When ▶ appears on the left side of the display, press on / (up / down) to select the desired temperature set point or timer setting. The new set point or time setting will be automatically saved after 3 seconds.

Display/LED

- Display scrolls current cook program name (by default MANUAL if no program yet selected).
- 2nd line shows actual oven temperature.
- Heat and Fan, LED follows output state.
- Ready LED blinks.
- Stop LED is on.

When probe temperature reaches set point, the unit beeps 5 seconds, the ready LED stays on and the oven goes into COOK MODE.

When the oven is ON, a 3 second long press of red Stop key will go to Cool Down mode if the oven temperature is over 250°F / 120°C before going to OFF mode. If the temperature is bellow 250°F / 120°C, the oven goes directly to the OFF mode.

DOOR SWITCH

- If door is opened:
  - Display scrolls DOOR OPEN.
  - All outputs are turned off (unless in Cool Down mode, then fan remains on).
  - All timers pause until the door is closed.
- When the door is closed, a short delay must expire before all accessories resume normal operation.

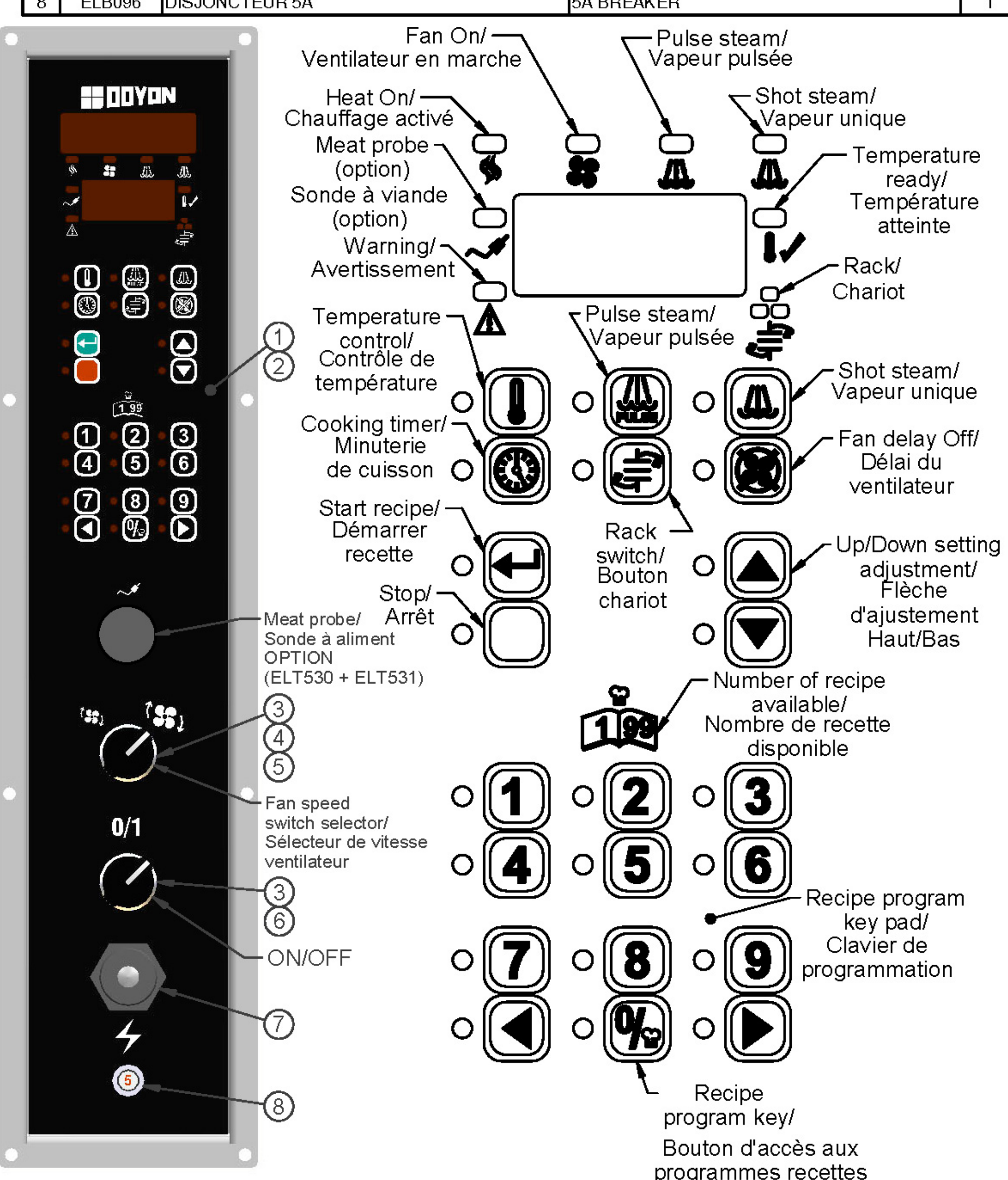
How to select a cook program or the Manual Mode

To select a recipe program, enter the recipe number with the numeric keypad and press (Start) or use the Next or Previous arrow to jump from one to an other program without having to confirm with the (Start) key.

When the recipe is selected, it will be active in the preheat mode until the set point in the first step is reached. The LED of the red Stop key will light. The recipe will start only when the LED of the key (Start) is lit.

To go back to the Manual Mode, press on the key and then on the (Start) key or use the Next or Previous arrow to jump from one to an other program without having to confirm with the key (Start).

N°	CODE	DESCRIPTION FRANÇAISE	ENGLISH DESCRIPTION	QTY
1	ET204	MEMBRANE ECM-1 FOUR JA ET CA	LEXAN OVEN ECM-1	1
2	ELT539	CONTRÔLE PROGRAMMABLE VERTICAL ECM-1	VERTICAL PROGRAMMABLE CONTROL ECM-1	1
3	ELI402	SÉLECTEUR 2 POS. NOIR	BLACK SELECTOR 2 POS.	2
4	ELI408	BASE SANS CONTACT	MOUNTING BASE ONLY	1
5	ELI409	BLOC CONTACT NC	CONTACT BLOCK NC	1
6	ELI406	BASE AVEC 1NO	BASE WITH 1NO	1
7	ELT539-K1	PRISE ETHERNET ASSEMBLÉE	ETHERNET JACK ASSEMBLY	1
8	ELB096	DISJONCTEUR 5A	5A BREAKER	1



MANUAL MODE



This mode is used to work one step program.

Press on (Start) when the oven is ON, the oven will run on preheat mode at the manual mode set point (by exception if you select a cook program referred in the PROGRAM MODE section).

TEMPERATURE FUNCTION

To change the temperature set point, press and hold for 3 sec. on . When ▶ appears on the left side of the display, press on / (Up / Down) to select the desired temperature set point. The new set point will be automatically saved after 3 seconds.

TIMER FUNCTION

To change the time setting, press and hold for 3 sec. on . When ▶ appears on the left side of the display, press on / (Up / Down) to select the desired time setting. The new time setting will be automatically saved after 3 seconds.

- If time is less than 60 minutes, it will be displayed as MM.SS
- If time is 60 minutes or more, it will be displayed as HH:MM

FAN DELAY FUNCTION

- The fan is always in function, but you can delay the fan for 5 min. (electric oven) or 30 sec. (gas oven) by pressing the Delay key . After this delay, the fan will run normally.

By pressing a second time on the key before the end of the delay, the fan will remain in function.

STEAM GENERATION FUNCTION

- Steam output can be turned on only if oven's temperature >= steam threshold (300°F /149°C).
- Steam output can be turned on only if fan is on PULSE or ON.
  - Pulse Steam : will turn on and off the steam output continuously if pressed again.
  - Shot steam : steam output is turned on for duration of preset time.
- Note: Steam and Pulse-Steam in Manual Mode will force Fan On.

FUNCTION CHARIOT



This function is available only with ovens using a rotating rack. This function allows to start and stop the rack.

Food Probe in Manual Mode

- When activated, the food probe temperature can only be used in mode MONITOR ONLY. This will indicate the internal food temperature, not the cooking. To control cooking, use the Programming mode.

PROGRAM MODE

This mode is used to program a Cook Recipe.

Cook Program structure

A cook program consists of a name as well as a number of steps. The name is pre-programmed into the unit (each name can have up to 30 characters). Each step has the following programmable parameters:

Oven temperature: the oven set point for this step.
Food temperature: the food temperature at which this step will end.
Time: the time duration for the current step.
Steam: the time steam is injected into the oven at the beginning of the step.
Fan: fan mode.
Aux.: on or off during step (only programmable via PC).
Rack: on or off during step.
Step End: user action needed at the end of step.

Programming

LED/Display

- 1st line displays currently selected parameter's value.
- 2nd line displays current step.

Keys

- To program or modify a recipe program, select the recipe name first, press and hold for 3 seconds on the Program key. This will give you access to the recipe program. If no change is made in the recipe during more than 5 seconds, the controller will exit the recipe program mode by itself and go back to standby mode.
- All parameters can be programmed in any order within a step.

To program or modify a recipe, follow these steps :

- Use the parameter keys (Temperature, Time, Steam, Pulse-Steam, Fan, Rack, or Step End) to display and change its value.
  - Temperature key is used twice to program 2 parameters: Oven Set Point and Food Temperature.
- Use the Up / Down keys to change the current parameter.
- Use the Previous / Next keys to change the current step number.
- If Step End key is set to LAST, it is considered to be the last step of the program even though more steps may follow in the program.
- After last step is programmed, hold the Program key for 3 seconds to exit programming mode.

Valid programming ranges

Temperature

- 50-500°F / 10-260°C

Food Temperature

- 125-225°F / 51-107°C, must be enabled in Low-level programming to be used.

Time

- Time is programmed in HH:MM.SS
- Time can be programmed at any value between 00:00 minimum and 12:00 maximum.
- Default is 00:00 for all steps / programs.

Steam

- 1st parameter can be: OFF, ON, PULSE.
  - If OFF, steam remains off for duration of step.
  - If ON, steam remains on for duration of step.
  - If PULSE, pulsed steam is enabled for duration of step.
- Default is OFF for all steps / programs (no steam).

Pulse-Steam

- Steam parameter (see above) must be set to PULSE.
- Pressing Pulse-Steam allows programming TON 0.02 seconds by default.
- Pressing Pulse-Steam a 2nd time allows programming TOFF 0.30 seconds by default.
- Default is OFF for all steps / programs (no steam).

Fan

- 1st parameter can be: OFF, ON, PULSE.
  - If OFF, fan remains off for duration of step.
  - If ON, fan remains on for duration of step.
  - If PULSE, pulse fan is enabled (pulse mode for duration of step).
    - Pressing Fan a 2nd time allows programming TON 02.30 minutes by default.
    - Pressing Fan a 3rd time allows programming TOFF from 0.25 seconds by default.
- Default is PULSE for all steps/programs.

Rack

(Functional only with oven models with rotating racks).

- Rack must be enabled in low-level programming to be useable.
- This can be ON or OFF for each step.
- Default is ON for all steps / programs, if enabled in low-level programming.

Step End

- Step End defines what happens with the end of a Cook Program Step (Stop key is used to program Step End parameter).
  - AUTO: nothing happens, automatically move on to the next step (buzzer output remains off).
  - WARN: move on automatically to the next step, but turn on buzzer output for 5 seconds.
  - MANUAL: activates buzzer output until user manually presses Start key to enable next step.
  - LAST: activate buzzer output until user manually presses Stop key to end the recipe.
- Default is AUTO for all steps / programs.

Food Probe in Programming Mode

- Food temperature can be programmed to the following settings OFF ON MONITOR.
  - ON: using food temperature's programming set point to end the current step at that temperature.
  - OFF: default for all steps / programs.
  - MONITOR: to ignore food probe temperature, but still display the information if requested.

COOK MODE When a Cook Program is used, if the timer is inactive, the oven is considered idle (but it still maintains the set point). In Manual Mode, the timer is used only as a reminder, this mode can cook without using the timer.

Display/LED

- The 1st line display depends on which view is selected:
  - Time View
    - Current time left in step is displayed, except in the last step, where hold time is displayed.
  - Temperature View
    - Cavity temperature.
  - Default View:
    - Current program name is displayed, except in last step, where PRODUCT READY is displayed.
- 2nd line shows current step number if oven is active.
- Heat, Fan, Steam LED follows output state.

Keys

- Note : Any changes to the various oven parameters in this mode will not be stored, but will simply take effect in the current step. This allows "tweaking" recipes from time to time due to product variations or other factors. For changes to be stored, program mode must be used.
- Press Temperature key to toggle the current view between Default, Cavity Probe and Food Probe.
- Press Time key:
  - Recipe active: toggles between default and remaining step time.
  - Last Step: toggles between the default and holding time.
- 3-second long press of Temperature key to change set point (using Up/Down keys).
  - If enabled, a second press of the Temperature key will display the food probe setting.
- 3-second long press of Time key to change timer's value (using Up/Down keys).
- Press Start key to start timer countdown (and rack rotation, if enabled).
- 3-second long press of Next key to skip to next step.
- 3-second long press of Previous key to go back to previous step.
- Press Stop key to cancel countdown and return to idle.
- 3-second long press of Stop key to go into Cool Down mode.
- In Manual Mode only, Fan, Rack, Steam and Auto-Steam keys can be used to toggle their respective output states.
- Auto-Steam key will start/stop the auto-steam according to Low-level Steam Override TON and TOFF parameters.
- If oven is idle, a 5-second long press of the Program key will enable Program Mode for the currently selected Cook Program (or Manual Program).
- When last step timer expires, the unit beeps 5 times and displays PRODUCT READY. Pressing Stop red key will clear the message and resume idle.

SYSTEM DIAGNOSTICS

Cavity Probe Alarm

- Occurs when units detects a defective cavity or food temperature probe.
- Unit goes into Off mode with error message CAVITY PROBE ERROR or FOOD PROBE ERROR.

Accessory Failure

- Occurs when input signal is no longer received.
- Unit goes into Off mode with error message:
  - Accessory failure input # generates ACCESSORY 1 FAILURE.
  - Accessory failure input # generates OVERHEAT FAILURE over heat alarm in control compartment (check cooling fan and filter).

LANGUAGE DISPLAY

Three languages are available. To change the language display, the controller must be at OFF mode. Press and hold the key for 5 seconds and use / keys to select the language.

- ENGLISH, FRANCAIS, ESPANOL

Only the following message will be changed, you can only change the recipe name by using a PC.

English	French	Spanish
OFF	ARRÊT	APAGADO
ON	MARCHE	MARCHA
PULSE	IMPULSION	IMPULSO
AUTO	AUTOMATIQUE	AUTOMATICO
WARN	AVERTISSEMENT	ADVERTENCIA
MANUAL	MANUEL	MANUAL
LAST	DERNIER	ULTIMO
MONITOR	MONITEUR	MONITOR
COOLING DOWN	REFROIDISSEMENT	ENFRIAMIENTO
ECONOMY MODE	MODE ECONOMIQUE	MODO ECONOMICO
DOOR OPEN	PORTE OUVERTE	PUERTA ABIERTA
PRODUCT READY	PRODUIT PRET	PRODUCTO LISTO
CAVITY PROBE ERROR	ERREUR DE SONDE DE CAVITE	ERROR SONDA DE CAVIDAD
FOOD PROBE ERROR	ERREUR DE SONDE DE NOURRITURE	ERROR SONDA DE ALIMENTOS
ACCESSORY FAILURE 1	ECHEC ACCESSOIRE 1	FALLA ACCESORIO 1
ACCESSORY FAILURE 2	ECHEC ACCESSOIRE 2	FALLA ACCESORIO 2

CONTRÔLE PROGRAMMABLE ECM-1 - MODES D'OPÉRATION

*Le contrôleur ECM-1 Doyon est doté du mode de fonctionnement **manuel** et **programmable.***
MANUEL : pour l'utilisation des fonctions sans avoir de recettes à programmer.
PROGRAMMABLE : ce mode est utilisé pour programmer une recette de cuisson.

Capacité du programme

- *Le programme #0 est toujours utilisé comme programme par défaut du mode Cuisson Manuel (une seule étape).*
- *Les programmes de #1 à #99 peuvent contenir jusqu'à 10 étapes de fonctionnement par recette.*

MODE ARRET *Fonction par défaut lors de l'alimentation*

État d'affichage & DEL

- *L'écran affiche ARRET*
- *Toutes les autres DEL sont éteintes, sauf celle de la touche (départ).*

En appuyant sur (départ) quand le four est en marche, le four se met en mode préchauffage sur le point de consigne du mode manuel sauf si un programme est sélectionné au préalable (voir plus bas comment sélectionner une recette ou le Mode Manuel).

Pour mettre le four à l'arrêt appuyer sur le bouton rouge pendant 3 sec. Le four va se mettre en mode de refroidissement et s'arrêter lorsque la température de la chambre atteindra 250°F.
Pour changer le degré de température ou le temps désiré, appuyez 3 sec. sur ou . Lorsque ▶ apparaît à gauche de l'affichage, appuyez sur / (haut / bas) pour choisir le degré de température et le temps désiré. La nouvelle consigne va s'enregistrer automatiquement après 3 secondes.

État d'affichage & DEL

- *L'écran défile le nom du programme de cuisson en cours (par défaut MANUEL si aucun programme n'a été sélectionné).*
- *La 2e ligne affiche la température actuelle du four.*
- *Chaleur et Ventilateur, les DEL suivent l'état de leur sortie.*
- *La DEL Prêt clignote.*
- *La DEL Arrêt est allumée.*

Lorsque la température du four atteint le point de consigne, l'unité bip-bip pendant 5 secondes et lorsque la DEL Prêt reste allumée et ne clignote plus, le four est prêt à être utilisé en MODE CUISSON.

*En appuyant 3 secondes sur la touche **(arrêt rouge)** quand le four est en marche, le Mode de Refroidissement s'active si la température interne du four est supérieure à 250°F /120°C avant de se mettre en MODE ARRÊT. Si la température est inférieure à 250°F /120°C, le four se met immédiatement en MODE ARRÊT.*

OUVERTURE DES PORTES

- *Si la porte est ouverte :*
  - *L'écran d'affichage défile PORTE OUVERTE.*
  - *Toutes les sorties ne sont pas en fonction.*
  - *Toutes les minuteries s'arrêtent et ne poursuivent que lorsque la porte est fermée.*
- *Tous les accessoires reprennent leur état initial quelques secondes après avoir refermé la porte.*

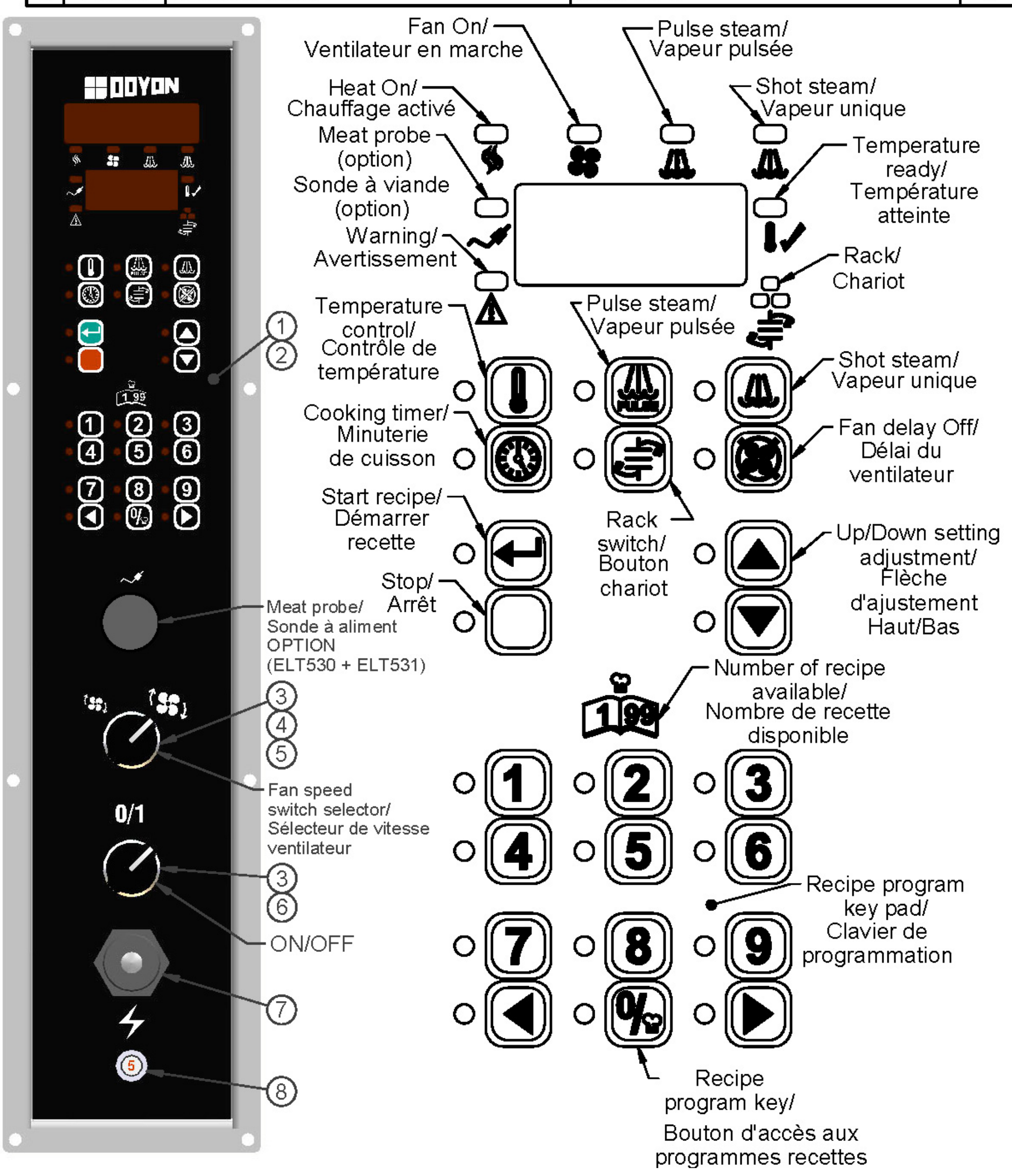
Comment sélectionner une recette programmée ou le Mode Manuel

Pour choisir une recette programmée, entrez le numéro de la recette à l'aide du clavier numérique et appuyez sur (départ ou utilisez les flèches pour sauter d'un programme à l'autre sans avoir à le confirmer avec la touche (départ).

Lorsque la recette est choisie, elle s'active en mode préchauffage selon la programmation de la recette. La DEL de la touche (arrêt rouge) est donc allumée et la recette ne peut être activée seulement lorsque la DEL de touche (départ) est allumée.

Pour revenir au Mode Manuel, appuyez sur la touche et sur (départ) ou utilisez les flèches pour sauter du programme sélectionné au programme manuel sans avoir à le confirmer avec la touche (départ).

N°	CODE	DESCRIPTION FRANÇAISE	ENGLISH DESCRIPTION	QTY
1	ET204	MEMBRANE ECM-1 FOUR JA ET CA	LEXAN OVEN ECM-1	1
2	ELT539	CONTRÔLE PROGRAMMABLE VERTICAL ECM-1	VERTICAL PROGRAMMABLE CONTROL ECM-1	1
3	ELI402	SÉLECTEUR 2 POS. NOIR	BLACK SELECTOR 2 POS.	2
4	ELI408	BASE SANS CONTACT	MOUNTING BASE ONLY	1
5	ELI409	BLOC CONTACT NC	CONTACT BLOCK NC	1
6	ELI406	BASE AVEC 1NO	BASE WITH 1NO	1
7	ELT539-K1	PRISE ETHERNET ASSEMBLÉE	ETHERNET JACK ASSEMBLY	1
8	ELB096	DISJONCTEUR 5A	5A BREAKER	1



MODE MANUEL

Ce mode est employé pour l'utilisation des fonctions sans avoir de recettes à programmer.

FONCTION TEMPÉRATURE

Pour changer le degré de température désiré, appuyez 3 sec. sur . Lorsque ▶ apparaît à gauche de l'affichage, appuyez sur / (haut / bas) pour choisir le degré de température désiré. La nouvelle consigne devrait s'enregistrer automatiquement après 3 secondes.

FONCTION MINUTERIE

Pour changer le temps de cuisson, appuyez 3 sec. sur . Lorsque ▶ apparaît à gauche de l'affichage, appuyez sur / (haut / bas) pour ajuster le temps de cuisson. La nouvelle consigne devrait s'enregistrer automatiquement après 3 secondes.

- *Si le temps est moins que 60 minutes, le temps est affiché dans le format MM.SS*
- *Si le temps est de 60 minutes ou plus, le temps est affiché dans le format HH:MM*

FONCTION DELAI VENTILATEUR

- *Le ventilateur est toujours en fonction. Par contre, si l'utilisateur appuie sur la touche délai ventilateur , le ventilateur s'arrêtera pour une période de 5 min. (four électrique) ou 30 sec. (four au gaz). Après ce délai, le ventilateur revient en marche.*

En appuyant une seconde fois sur la touche avant la fin du délai, le ventilateur se remet en fonction.

FONCTION GÉNÉRATION DE VAPEUR

- *La sortie Vapeur peut être activée seulement si la température du four ≥ (300ºF / 149ºC).*
- *La génération de vapeur peut se faire de 2 façons :*
  - *Vapeur pulsée* : *la sortie Vapeur commute continuellement pour la durée de l'étape en mode programmation ou jusqu'à ce qu'on appuie à nouveau sur Vapeur Automatique en Mode Manuel.*
  - *Injection unique à demande*  : *la sortie Vapeur est activée pour la durée préréglée.*
- *Note: La vapeur pulsée ou la vapeur à la demande force le ventilateur à fonctionner.*

FONCTION CHARIOT

Cette fonction est utilisée pour les modèles de four avec chariot rotatif seulement et permet d'activer ou désactiver le chariot.

Sonde de nourriture en Mode Manuel

- *La température de la sonde de nourriture si activée peut être utilisée en mode MONITEUR seulement. Ceci indique la température interne de la nourriture, mais ne contrôle pas la cuisson. Pour contrôler la cuisson, il faut utiliser le mode programmable.*

MODE PROGRAMMABLE

Ce mode est utilisé pour programmer une recette de cuisson.

Structure d'un Programme de Cuisson

Un Programme de Cuisson consiste donc en un nom de recette qui est préenregistré dans le contrôle (chaque nom peut contenir jusqu'à 30 caractères, PC requis). Les paramètres suivants peuvent être programmés pour chacune des étapes d'une recette :

Température four : point de consigne du four pour cette étape.
Température nourriture : température de la sonde de nourriture où l'étape prendra fin.
Temps : la durée de l'étape en cours.
Vapeur : la durée de l'injection de vapeur à partir du début de l'étape.
Ventilateur : mode Ventilateur.
Aux. : activé ou désactivé durant l'étape (PC requis).
Plateau tournant : activé ou désactivé durant l'étape.
Fin d'étape : intervention de l'utilisateur requise à la fin de l'étape.

Programmation

Affichage / DEL

- *La 1ère ligne affiche la valeur du paramètre sélectionné à l'aide de la touche.*
- *La 2ème ligne affiche l'étape en cours.*

Touches

- *Pour programmer ou modifier une recette, sélectionnez le numéro de la recette désirée, maintenez la touche Programme pendant 3 secondes pour avoir accès à la programmation de la recette. Pendant la programmation, si aucune touche est utilisée après 5 secondes, le contrôleur retournera de lui-même en mode attente.*
- *Aucun ordre particulier est nécessaire pour la programmation des paramètres dans une étape.*

Pour programmer ou modifier une recette suivre les étapes suivantes:

- *Utilisez les touches de paramètres (Température, Minuterie, Vapeur, Vapeur Automatique, Ventilateur, Plateau ou Fin Étape) pour afficher et changer sa valeur.*
  - *La touche Température est utilisée à 2 reprises pour programmer 2 paramètres : point de consigne du four et température de la sonde de nourriture si activée.*
- *Utilisez les touches Haut / Bas pour modifier la valeur du paramètre en cours.*
- *Utilisez les touches Précédent / Suivant pour changer de numéro d'étape.*
- *Si la touche Fin Étape est réglée à DERNIER, c'est considéré comme étant la dernière étape du programme même si d'autres étapes suivent dans le programme.*
- *Après la programmation de toutes les étapes, maintenez la touche Programme pendant 3 secondes pour quitter le mode programmation.*

Plages de valeurs permises

Température

- *50-500°F/10 -260°C*

Température de la sonde de nourriture

- *125-225°F / 51-107°C, doit être activée dans la programmation de bas niveau afin d'être utilisée.*

Temps

- *Le temps est programmé sous le format HH : MM.SS.*
- *Le temps peut être programmé à toutes les valeurs entre 00:00 minimum et 12:00 heures maximum.*
- *Le temps par défaut est 00:00 pour tous les programmes / étapes.*

Vapeur

- *Pour le 1er paramètre, les choix sont : MARCHE, ARRET, PULSE.*
  - *ARRET : la vapeur reste fermée pour toute la durée de l'étape.*
  - *MARCHE : la vapeur reste active pour toute la durée de l'étape.*
  - *PULSE : la vapeur est pulsée pour toute la durée de l'étape.*
- *ARRET : par défaut pour toutes les étapes / programmes (pas de vapeur).*

Vapeur-Pulsée

- *Le paramètre de Vapeur doit être réglé à PULSE.*
- *Appuyer sur la touche Vapeur-pulsée permet de programmer T_{ON} 0.02 secondes par défaut.*
- *Appuyer sur touche Vapeur-pulsée une 2ème fois permet de programmer T_{OFF} 0.30 secondes par défaut.*
- *ARRET par défaut pour toutes les étapes / programmes (pas de vapeur pulsée).*

Ventilateur

- *Pour le 1er paramètre, les choix sont : MARCHE, ARRET, PULSE*
  - *ARRET : le ventilateur est arrêté pour toute la durée de l'étape.*
  - *MARCHE : le ventilateur tourne pour toute la durée de l'étape.*
  - *PULSE : le ventilateur tourne à intermittence pour toute la durée de l'étape.*
    - *Appuyer sur la touche Ventilateur une 2ème fois permet de programmer T_{ON} du ventilateur 2.30 minutes par défaut.*
    - *Appuyer sur la touche Ventilateur une 3ème fois permet de programmer T_{OFF} du ventilateur 0.30 par défaut.*
- *PULSE par défaut pour toutes les étapes / programmes.*

Chariot

(pour les modèles de four avec chariot rotatif seulement)

- *Afin de pouvoir utiliser le Chariot, ce dernier doit être activé dans la programmation de Bas Niveau.*
- *Le Chariot peut prendre l'état MARCHE ou ARRET pour chacune des étapes.*
- *Le Chariot prend l'état MARCHE par défaut pour toutes les étapes / programmes si activé dans la programmation de Bas Niveau.*

Fin D'étape

- *Étape Fin défini ce qui se produit avec l'avertisseur à la fin d'une étape d'un Programme de Cuisson (la touche arrêt est utilisée pour programmer le paramètre Étape Fin).*
  - *AUTOMATIQUE : rien ne se passe, allez directement à l'étape suivante (l'avertisseur ne se fait pas entendre).*
  - *AVERTISSEMENT : passe directement à l'étape suivante, mais l'avertisseur émet un bruit pour une période de 5 secondes.*
  - *MANUEL : l'avertisseur se fait entendre jusqu'à ce que l'utilisateur appuie sur la touche de départ, déclenchant du même coup le passage à l'étape suivante.*
  - *DERNIER : l'avertisseur se fait entendre jusqu'à ce que l'utilisateur appuie sur la touche arrêt, mettant ainsi fin au Programme de Cuisson.*
  - *AUTOMATIQUE: par défaut pour toutes les étapes / programmes.*

Sonde de nourriture en mode programmable

- *La Température de la sonde de nourriture peut être programmée des manières suivantes :*
  - *MONITEUR : indique la température interne de la nourriture, ne contrôle pas la cuisson.*
  - *ON : prend charge de la cuisson et lorsque la température interne de la nourriture atteint sa consigne définie dans la recette, elle met fin à la recette.*
  - *OFF par défaut pour toutes les étapes / programmes.*

MODE CUISSON *Fonction par défaut lors de l'utilisation d'un Programme de Cuisson (ou Mode Manuel). Si la minuterie n'est pas active, le four est considéré inactif (mais le point de consigne est maintenu).*

Affichage/DEL

- *L'affichage sur la 1ère ligne de l'écran dépend du type d'affichage sélectionné:*
  - *Temps*
    - *Un compte à rebours est affiché pour chacune des étapes, sauf pour la dernière étape où c'est le temps de maintien qui est affiché.*
  - *Température*
    - *Température de la cavité.*
  - *Par défaut:*
    - *Le nom du programme en cours est affiché, sauf à la dernière étape, où PRODUIT PRET est affiché.*
- *La 2ème ligne affiche le numéro de l'étape en cours si le four est activé.*
- *Les DEL Chaleur, Ventilateur et Vapeur suivent l'état de leur sortie.*

Touches

- *Note : Dans ce mode, tout changement effectué sur les différents paramètres du four ne seront pas conservés, mais prendront effet uniquement pour l'étape en cours. Cela permet un ajustement ponctuel des recettes pour palier aux variations du produit et facteurs divers. Le Mode Programmation doit être utilisé si les changements sont à garder en mémoire.*
- *L'affichage bascule entre Défaut, Sonde de cavité et Sonde de nourriture si activée en appuyant sur la touche température.*
- *En appuyant sur la touche de minuterie :*
  - *Recette active : bascule entre l'affichage par défaut et compte à rebours (étape).*
  - *Dernière étape : bascule entre l'affichage par défaut et le temps de maintien.*
- *Le changement du point de consigne s'effectue en appuyant 3 secondes sur la touche température (modifiez la température à l'aide des touches haut / bas).*
  - *Si activée, une seconde pression sur la touche température permet d'afficher l'ajustement de la sonde de nourriture.*
- *L'ajustement de la minuterie s'effectue en appuyant 3 secondes sur la touche de minuterie (à l'aide des touches haut / bas).*
- *Le compte à rebours de la minuterie (et la rotation du plateau, si activée) débute en appuyant sur la touche départ.*
- *Pour passer directement à l'étape suivante, appuyez 3 secondes sur la touche Suivant.*
- *Pour revenir à l'étape précédente, appuyez 3 secondes sur la touche Précédent.*
- *Pour annuler le compte à rebours et retourner à la température de maintien, appuyez sur la touche Arrêt.*
- *Le mode de Refroidissement s'active en appuyant 3 secondes sur la touche d'Arrêt.*
- *En mode Manuel seulement, les touches Ventilateur, Plateau, Vapeur et Vapeur Automatique peuvent être utilisées pour basculer vers leurs états respectifs.*
- *La touche Vapeur Automatique va démarrer / arrêter la vapeur selon les paramètres TON et TOFF selon le niveau de vapeur.*
- *Si la température du four est en maintien, l'activation du Mode Programmation pour le Programme de Cuisson (ou Programme Manuel) venant d'être sélectionné s'effectue en appuyant 5 secondes sur programme .*
- *Lorsque le compte à rebours de la dernière étape se termine, l'unité émet 5 bips et affiche PRODUIT PRÊT . Si la touche minuterie est active, le compte à rebours indique la période écoulée depuis la fin de la recette. En appuyant sur la touche* ***(arrêt rouge)****, le message et le temps s'efface et la température de maintien est conservée.*

DIAGNOSTIQUE DU SYSTÈME

Alarme de sonde de cavité

- *Survient lorsque l'unité détecte une défectuosité en ce qui concerne la sonde de cavité ou la sonde de nourriture.*
- *L'unité se met en mode Arrêt et affiche le message ERREUR DE SONDE DE CAVITE ou message ERREUR DE SONDE DE NOURRITURE*

Défectuosité accessoire

- *Survient lorsque l'unité ne reçoit plus le signal d'entrée pour un accessoire donné.*
- *L'unité se met en mode Arrêt et affiche le message :*
  ECHEC ACCESSOIRE # (# correspond au numéro de l'accessoire en cause).
  ECHEC SURCHAUFFE alarme de surchauffe dans le compartiment de contrôle (Vérifiez ventilateur de refroidissement et filtre).

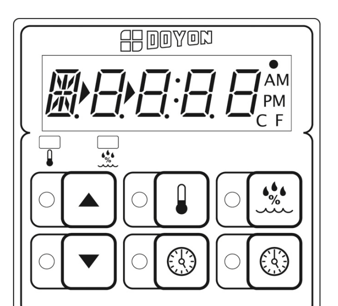
LANGUE D'AFFICHAGE

POUR CHANGER LA LANGUE D'AFFICHAGE
Trois langues sont disponibles. Pour changer la langue d'affichage, mettre le four en mode ARRÊT. Ensuite, appuyez et maintenez la touche [horloge] pour 5 secondes et appuyez sur les touches [▲] / [▼] pour changer la langue. □ENGLISH, FRANCAIS, ESPANOL seulement les messages de l'interface ci bas seront changés, les noms de recettes doivent être fait à partir d'un PC.

□ English	French	Spanish
OFF	ARRÊT	APAGADO
ON	MARCHE	MARCHA
PULSE	IMPULSION	IMPULSO
AUTO	AUTOMATIQUE	AUTOMATICO
WARN	AVERTISSEMENT	ADVERTENCIA
MANUAL	MANUEL	MANUAL
LAST	DERNIER	ULTIMO
MONITOR	MONITEUR	MONITOR
COOLING DOWN	REFROIDISSEMENT	ENFRIAMIENTO
ECONOMY MODE	MODE ECONOMIQUE	MODO ECONOMICO
DOOR OPEN	PORTE OUVERTE	PUERTA ABIERTA
PRODUCT READY	PRODUIT PRET	PRODUCTO LISTO
CAVITY PROBE ERROR	ERREUR DE SONDE DE CAVITE	ERROR SONDA DE CAVIDAD
FOOD PROBE ERROR	ERREUR DE SONDE DE NOURRITURE	ERROR SONDA DE ALIMENTOS
ACCESSORY FAILURE 1	ECHEC ACCESSOIRE 1	FALLA ACCESORIO 1
ACCESSORY FAILURE 2	ECHEC ACCESSOIRE 2	FALLA ACCESORIO 2

ECM-2 PROGRAMMABLE CONTROL - OPERATING MODES

1. Turn the main switch "ON" (1).
2. The light inside the proofer will turn ON and the digital control will indicate a code. Then, "PREH" will flash.
3. "PREH" will be displayed on the control until it reaches the set temperature.
4. To check and modify:



Temperature settings : Press and hold down for 2 seconds the temperature key and adjust with the UP and DOWN arrows. Then, press temperature key to save data or " red " to exit without saving.

Humidity settings : Press and hold down for 2 seconds the humidity key and adjust with the UP and DOWN arrows. Then, press humidity key to save data or "red " to exit without saving.

5. When the control reaches the set parameters, "PREH" will disappear and the timer display will appear.

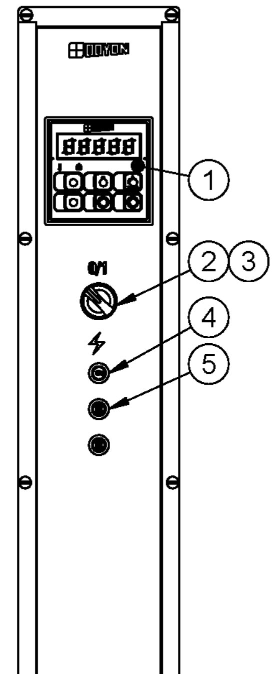
   To start the timer, press " green ", the timer will stop blinking and start countdown. At the end of the countdown an alarm will go off and " READY " will appear on the display.

   Press " red " to stop the alarm.
6. When proofing cycle is completed, turn "OFF" (0) the switch.

When the proofer is not in operation, open the doors to let out the humidity and to prevent mould.

P.S. The doors should not be opened unnecessarily to conserve the heat and humidity in the proofer.

Every day cleaning of the water pan under the proofer's doors should be exercised.



N°	CODE	FRANÇAIS	ENGLISH	QTY
1	ELT540	CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE POUR ÉTUVE	ELECTRONIC CONTROL FOR PROOFER	1
2	ELI402	SÉLECTEUR 2 POS. NOIR	BLACK SELECTOR 2 POS.	1
3	ELI406	BASE AVEC 1NO	BASE WITH 1NO	1
4	ELB096	DISJONCTEUR 5A	5A BREAKER	1
5	ELB097	DISJONCTEUR 20A	20A BREAKER	2

CONTRÔLE PROGRAMMABLE ECM-2 - MODES D'OPÉRATION

1. *Placer l'interrupteur à "ON" (1).*
2. *La lumière à l'intérieur de l'étuve s'allumera et le contrôle digital affichera un code. Ensuite," PREH " clignotera.*
3. *Le contrôle affichera " PREH " jusqu'à ce que l'étuve atteigne les paramètres d'étuvage demandés.*
4. *Pour vérifier et modifier :*

   La température : *Appuyer sur le bouton température pendant 2 secondes et ajuster avec la flèche HAUT et BAS. Ensuite, appuyer sur le bouton température pour sauvegarder les informations ou sur " rouge " pour quitter sans enregistrer.*

   L'humidité : *Appuyer sur le bouton humidité pendant 2 secondes et ajuster avec la flèche HAUT et BAS. Ensuite, appuyer sur le bouton humidité pour sauvegarder les informations ou sur " rouge " pour quitter sans enregistrer.*

5. *Lorsque ces paramètres seront atteints, " PREH " disparaîtra et le temps pré-ajusté de la minuterie s'affichera.*

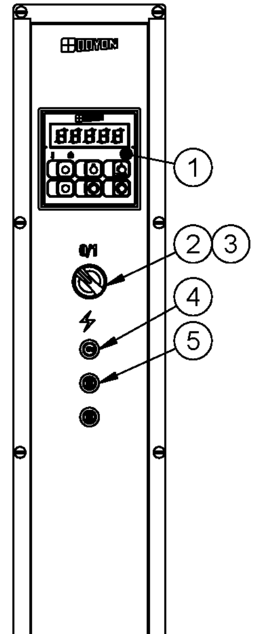
   Pour démarrer la minuterie, appuyer sur le " vert ". Le temps sur la minuterie cessera de clignoter et commencera son décompte. À la fin du décompte, il y aura un signal sonore et " READY" s'affichera. Appuyer sur le " "rouge pour l'arrêter.

6. *Quand l'utilisation est terminé, mettre l'interrupteur à "OFF" (0).*

Lorsque l'étuve ne fonctionne pas, ouvrir les portes pour laisser sortir l'humidité afin de prévenir la formation de moisissure.

N.B. *Bien fermer les portes et ne pas les ouvrir inutilement pour conserver la chaleur et la vapeur dans l'étuve.*

Bien nettoyer à tous les jours le récupérateur d'eau situé en dessous de la porte.



N°	CODE	FRANÇAIS	ENGLISH	QTY
1	ELT540	CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE POUR ÉTUVE	ELECTRONIC CONTROL FOR PROOFER	1
2	ELI402	SÉLECTEUR 2 POS. NOIR	BLACK SELECTOR 2 POS.	1
3	ELI406	BASE AVEC 1NO	BASE WITH 1NO	1
4	ELB096	DISJONCTEUR 5A	5A BREAKER	1
5	ELB097	DISJONCTEUR 20A	20A BREAKER	2

TROUBLESHOOTING

BEFORE CALLING FOR SERVICE
ANSWERS TO MOST FREQUENT QUESTIONS

Always cut off the main power before replacing any parts. Take care of water and electric wire supply system when pulling the oven.

Control parts on the front and proofer control: Remove the side panels of the oven and the proofer by screwing out the screws.

Motor system on the back of the oven: Pull the oven and screw out the panels.

Questions	Solutions
The oven does not turn on.	Check the breakers on the front panel. Check the breakers of the building. Check if the doors are tightly closed. Check the motor breaker and the overload relays located in the electrical control panel.
The oven does not produce heat.	• Make sure the thermostat is adjusted to a temperature high enough to turn on the pilot light. 1. If the oven blowers are not on Check the overload relays located in the control compartment. If anyone of these is disengaged, call for a qualified technician. 2. If the oven blowers are on • Check that the manual shut-off valve is open correctly To start it over, simply put the thermostat to the "OFF" position, wait at least 10 seconds, then reset it at the desired temperature. The burner will start up and you can see the flame through the hole near the gas input. You can repeat this operation three times. If it does not start up again, contact our company or a certified gas technician.
• **The burner goes to lock-out because of:**	The burner is equipped with multiple interlocked safety devices. In the event of a failure of the flame or any blockage of the combustion air supply, the burner will "lock out" in the safety condition.
a) **Flame failure:**	• Air has not been bled from the gas line.
b) **The spark is irregular or not present:**	• Porcelain insulators cracked (very little crack is enough). • Spark probe grounded.
c) **The air pressure switch does not close its contact.**	• It may be disconnected, incorrectly set or defective or maybe the blower is not running.

Uneven baking.	Make sure that the grills do not obstruct the air flow. Do not use foil on the grills. *Verify the temperature of the oven by using an oven thermometer and make sure that it is even with the thermostat setting.* If the oven is baking too much on the sides, it is possible that the fan is not cycling properly. Verify if the motor turns 2.5 minutes in a direction, stops 30 seconds and starts for 2.5 minutes in the opposite direction.
The steam works in the oven but the light inside the steam button does not lite.	Replace the inside button bulb light.
If steam device of the oven does not work properly.	The oven must have been heating for at least half an hour before you use the steam system. If not, water will appear at the bottom of the oven. Check if the water supply valve (of the building) is open. Check if the water needle valve (of the oven) is open one eighth of a turn. Just close it and open it one eighth of a turn maximum. Check the solenoid valve. Check the preset steam timer in the back control box. Be sure to inject steam while the fan is running. The steam button light should lite during the steam injection.
If the OVERHEAT WARNING light is on, and you hear the warning buzzer.	Check if the cooling fan airflow is not obstructed. Check the cooling fan if it is running. If not, call a qualified technician to replace it. (Electrical components may be damaged if it is not repaired immediately.)
OPTIONAL **Manual fill water pan.** **The warning red light in the front control panel stays on when the water pan is full.**	You have no more water in the principal water pan. Check if the water line is not in air lock condition. Disconnect the water line at the inlet of the green solenoid valve and clean the strainer filter. Also clean the principal water pan and the float switch.
If there is no light in the proofer.	1. Verify every breaker in front of the proofer. 2. Verify the main proofer switch and the main proofer contactor.
If there is no heat in the proofer.	1. Verify every breaker in front of the proofer. 2. Verify whether the pilot light will function by raising the thermostat to a higher setting. If yes, verify element. If not, verify pilot light, thermostat or contactors.
If there is no humidity in the proofer.	Verify whether the pilot light works when you increase the humidity to the position high. If yes, verify if water comes in the reservoir and check the water level switch box and the float switch. Verify if limestone obstructs the waterflow. If the float switch is working fine, verify the contactor P1 and the immersion element. If the pilot light does not lite, verify the pilot light and the infinite switch.

Do not allow any obstruction to free the airflow of the burner.

CAUTION

Never try to modify the burner controls.
This must be done only by a qualified technician and under the company's instructions.

DÉPANNAGE

AVANT D'APPELER LE DÉPARTEMENT DE SERVICE
SOLUTION AUX PROBLÈMES LES PLUS FRÉQUENTS

Toujours fermer l'approvisionnement du courant principal avant le remplacement de pièces. Prendre garde aux tuyaux de gaz et d'eau avant de déplacer le four.

Les pièces de contrôle du four et de l'étuve: *Enlever le panneau de contrôle avant (dévisser les vis du panneau et le basculer lentement vers l'avant).*

Système de moteur à l'arrière du four: *Déplacer le four vers l'avant et dévisser le panneau arrière.*

Problèmes	*Solutions*
Le four ne démarre pas.	*Vérifier les disjoncteurs du panneau avant du four.* *Vérifier les disjoncteurs du bâtiment.* *Vérifier si les portes sont bien fermées.* *Vérifier le disjoncteur du moteur et les relais de surcharge sur le panneau de contrôle arrière.*
Le four ne produit pas de chaleur	• *Assurez-vous que le thermostat est ajusté à une température suffisamment élevée pour faire allumer la lampe témoin.* *1. Si les moteurs ne tournent pas:* *Vérifier les relais de surcharge situés dans la boîte de contrôle. Si un des relais n'est pas engagé, appeler un technicien qualifié.* *2. Si les moteurs tournent :* • *Vérifier si la vanne à gaz manuelle est ouverte.* *Pour faire fonctionner le four à nouveau, mettre le thermostat à la position "OFF", attendre 10 secondes et le régler de nouveau à la température désirée. Le brûleur allumera et vous pourrez voir les flammes en regardant par l'ouverture près de l'entrée de gaz. Vous pouvez répéter cette opération trois fois. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, appeler notre compagnie ou contacter un technicien en gaz.*
• ***Le brûleur bloque à la position de sécurité parce que :***	*Le brûleur est conçu avec de multiples emboîtements de sécurité. S' il y a une anomalie, le brûleur se bloquera à la position de sécurité.*
a) La flamme s'éteint:	• *Il reste de l'air dans le tuyau de gaz.*
b) L'ignition est irrégulière ou il n'y en a aucune :	• *L'isolant de porcelaine est fissuré.* • *L'électrode d'allumage est mise à la terre.*
c) L'interrupteur de pression d'air ne ferme pas ses contacts.	• *Il peut être débranché, désajusté, défectueux ou le ventilateur ne fonctionne pas.*

Cuisson inégale.	*Assurez-vous que les grilles permettent à l'air de circuler librement. Ne recouvrez pas les grilles de papier d'aluminium.* *Vérifiez la température du four à l'aide d'un thermomètre à four et comparez avec le réglage du thermostat.* *Si le four cuit trop au fond ou sur les côtés, le temps de fonctionnement des ventilateurs peut être déréglé. Il faut vérifier si le ventilateur tourne bien 2.5 minutes dans un sens, arrêt de 30 secondes suivi de 2.5 minutes dans le sens contraire.*
La lumière témoin du bouton de vapeur n'allume pas mais la vapeur fonctionne.	*Remplacer l'ampoule miniature interne du bouton de la minuterie de vapeur. (<u>Dévissez le capuchon lumineux avant du bouton pour remplacer l'ampoule</u>).*
Le four ne produit pas de vapeur.	*Vérifiez si la valve à eau principale du four est bien ouverte.* *Assurez-vous d'injecter la vapeur seulement lorsque le ventilateur du four fonctionne, la lumière témoin du bouton de vapeur doit s'allumer environ 15 secondes.* *Vérifiez si la valve électrique fonctionne.* *Vérifiez si la minuterie de vapeur fonctionne dans la boîte de contrôle à l'arrière du four.*
La lampe témoin AVIS DE SURCHAUFFE est allumée et une sonnerie se fait entendre	*Vérifier si le conduit de la ventilation du ventilateur de refroidissement n'est pas obstrué.* *Vérifier si le ventilateur fonctionne. S'il ne fonctionne pas, appeler un technicien qualifié pour le remplacer afin de ne pas endommager les composantes électriques.*
RÉSERVOIR D'EAU À REMPLISSAGE MANUEL OPTIONNEL ***La lumière d'avertissement du réservoir d'eau à l'avant du four reste allumée lorsque le réservoir à l'arrière du four est plein.***	*Le réservoir principal est vide.* *Vérifiez si la ligne d'eau entre les deux réservoirs n'est pas bloquée (air lock).* *Vérifiez si le filtre moustiquaire n'est pas bloqué.*
Il n'y a pas de lumière dans l'étuve (rien ne fonctionne).	*1. Vérifiez les disjoncteurs sur le devant de l'étuve.* *2. Vérifiez l'interrupteur maître et le contacteur maître de l'étuve.*
Il n'y a pas de chaleur dans l'étuve	*1. Vérifiez les disjoncteurs sur le devant de l'étuve.* *2. Vérifiez si la lampe témoin allume lorsque vous augmentez la température du thermostat au maximum. Sinon, vérifiez la lampe témoin, le thermostat et le contacteur des éléments*
Il n'y a pas d'humidité dans l'étuve	*Vérifiez si la lampe témoin allume lorsque vous augmentez l'intensité d'humidité au maximum. Si oui, vérifiez si l'eau se rend au réservoir et vérifiez l'interrupteur à niveau et actionnez-le. Vérifiez si le calcaire n'obstrue pas le passage de l'eau vers le réservoir secondaire. Si l'interrupteur de niveau fonctionne bien, vérifiez le contacteur P1 et l'élément d'immersion*

Gardez l'entrée d'air du brûleur libre de toute obstruction.

<u>AVERTISSEMENT</u>

Ne jamais essayer de modifier les contrôles du brûleur.
Toute modification requiert les services d'un technicien qualifié ainsi que les instructions du fabricant.

OVEN MAINTENANCE AND CLEANING

MAINTENANCE OF THE BURNER

- Once a year, you should ask a certified technician to make a tune up.
  Make sure everything works properly, verify and clean especially:

  1. The gas mixer air inlet.
  2. The spark rod and porcelain insulators.
  3. The flame detection rod.
  4. Verify the burner input pressure.
  5. Verify every adjustments.
  6. Clean every moving pieces.

MAINTENANCE OF THE OVEN

- It is recommended to use a water filter and to clean or replace it regularly to avoid accumulation of minerals inside the unit.
- Once a year or as needed, clean the reservoir of the proofer (see parts description for localisation).

Questions	Solutions
Clean the inside of the oven and the proofer with water and soap. **Take out the grills (the grills of the oven could be cleaned with "Easy-Off").**	We recommend and sell: Dirt Buster III: Action foam cleaner CHEMCO Part number: NEB201
After cleaning the inside of the oven, apply a silicone base oven protector. It avoids food from sticking to the metal.	We recommend and sell: 316 Silicone base protector and lubricant for oven Dow Corning Part number : EXS400
Clean the oven windows with products like Brasso or equivalents. They are copper cleaners but good for this use	We recommend and sell: Wright's: Cream copper cleaner J.A. Wright & Co. Part number : EXC300
Clean the oven exterior with a stainless steel cleaner.	We recommend and sell: Stainless steel cleaner SANY or CURTIS (comestible) Part number : NES201

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DU FOUR

ENTRETIEN DU BRÛLEUR

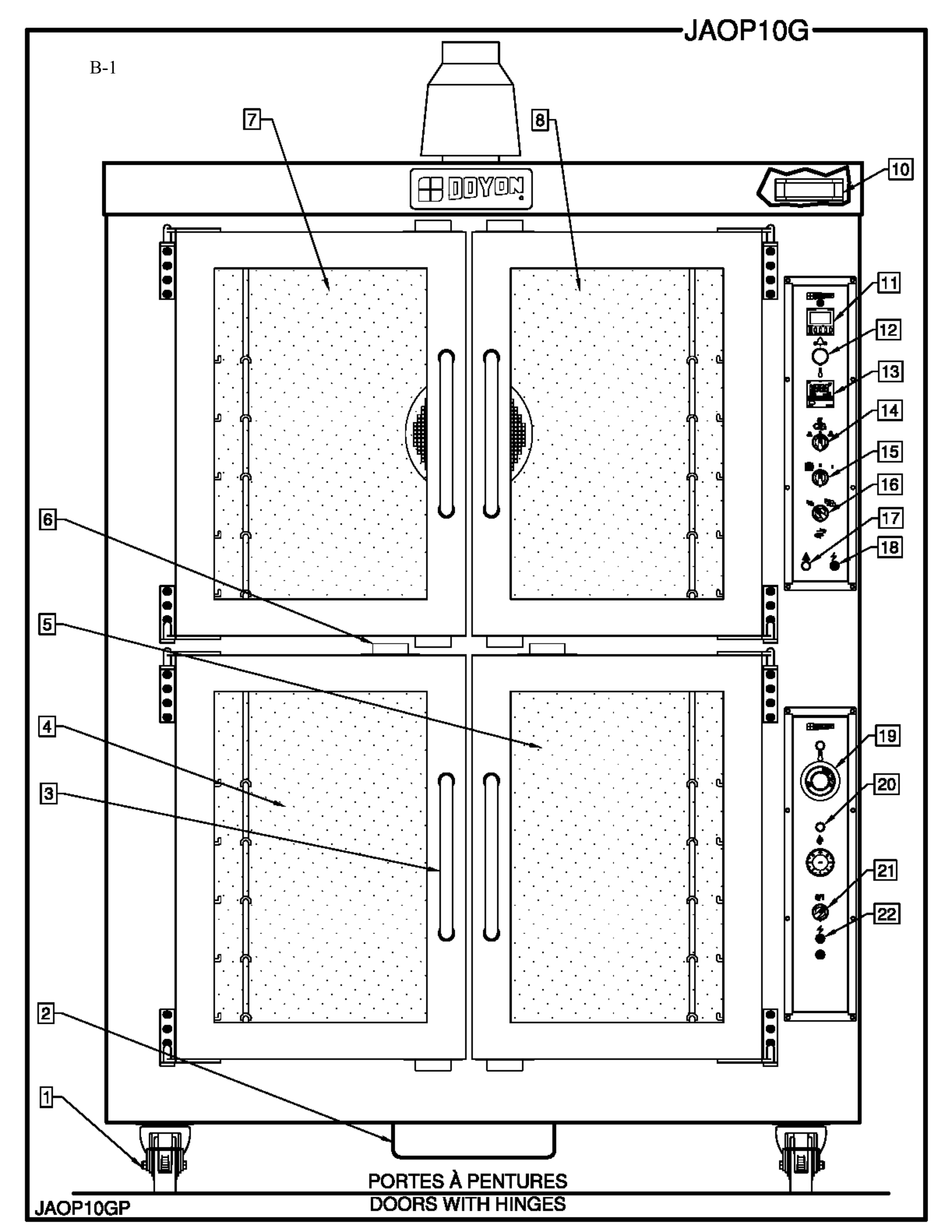
- *Vous devriez faire faire l'entretien de votre système de brûleur par un technicien qualifié une fois par année. Le technicien doit s'assurer que tout fonctionne bien, vérifier et nettoyer spécialement:*

  1. *L'entrée d'air du mélangeur.*
  2. *L'électrode d'allumage et la porcelaine isolante.*
  3. *L'électrode de détection de flamme.*
  4. *Vérifier la pression d'entrée de gaz.*
  5. *Vérifier tous les ajustements.*
  6. *Nettoyer toutes les pièces mobiles.*

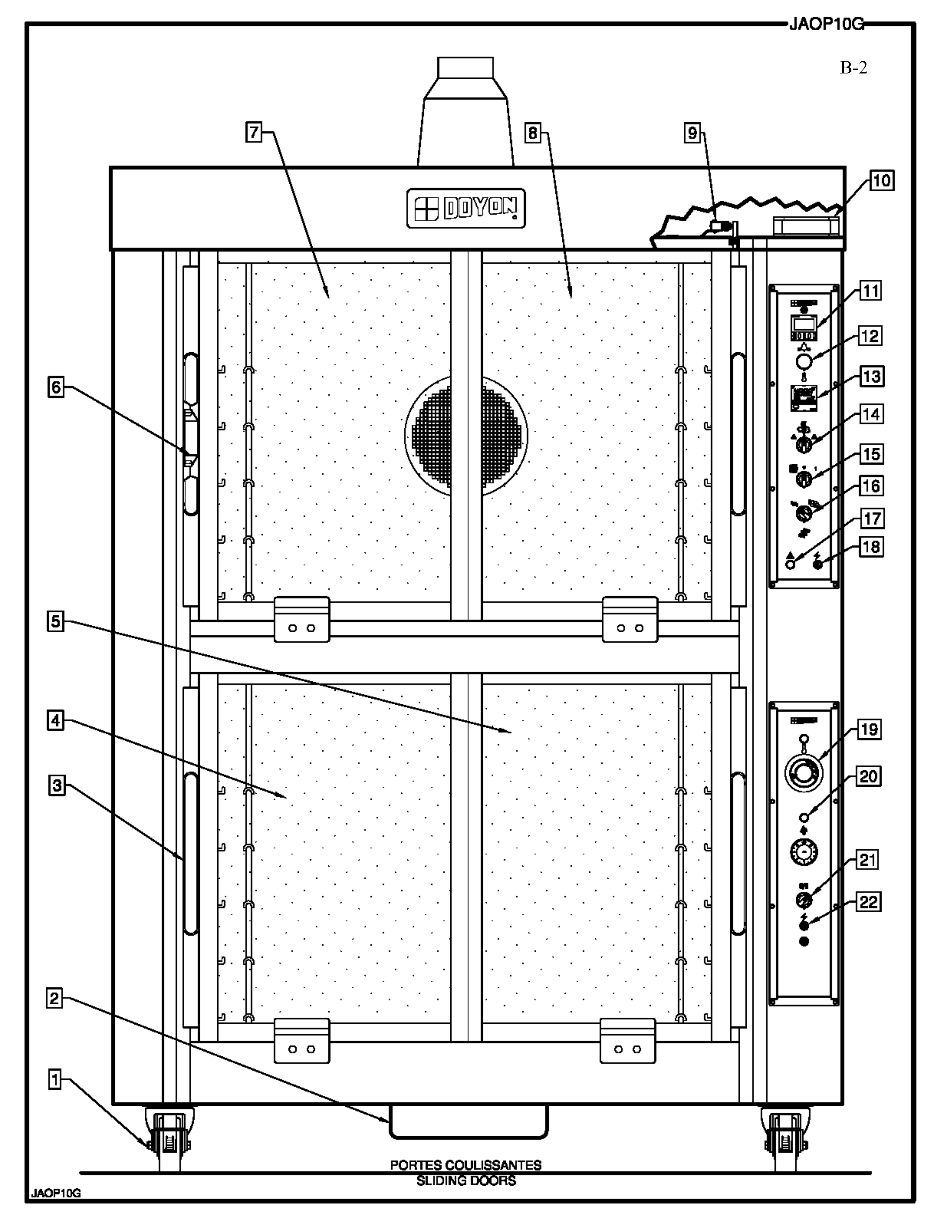
ENTRETIEN DE L'UNITÉ

- *Il est recommandé d'utiliser un filtre à eau et de le remplacer régulièrement pour réduire les accumulations de calcaire dans l'unité.*
- *Une fois par année ou au besoin, nettoyer l'unité de vapeur de l'étuve.*
  (Voir description des pièces pour le localiser.)

Étape par étape	***Solutions***
Nettoyer l'intérieur du four et de l'étuve avec de l'eau et un détergent. ***Enlever les grilles.*** ***(Les grilles du four peuvent être nettoyées avec du "Easy-Off".)***	*Produit recommandé:* *Dirt Buster III* *Nettoyant à four à action moussante* *No de pièce: NEB201*
Après avoir nettoyé l'intérieur du four, appliquer un protecteur sur les parois et les grilles. Le produit empêche les aliments de coller sur les parois du four.	*Produit recommandé:* *Protecteur de silicone pour four* *No de pièce: EXS400*
Nettoyer les vitres du four avec du Brasso ou un produit équivalent. Bien que ce soit des nettoyeurs à cuivre, ils s'avèrent très efficaces.	*Produit recommandé:* *Nettoyeur pour vitres de four* *No de pièce: EXC300*
Nettoyer l'extérieur du four avec un produit d'entretien pour l'acier inoxydable.	*Produit recommandé:* *Nettoyeur pour acier inoxydable* *No de pièce: NES201*

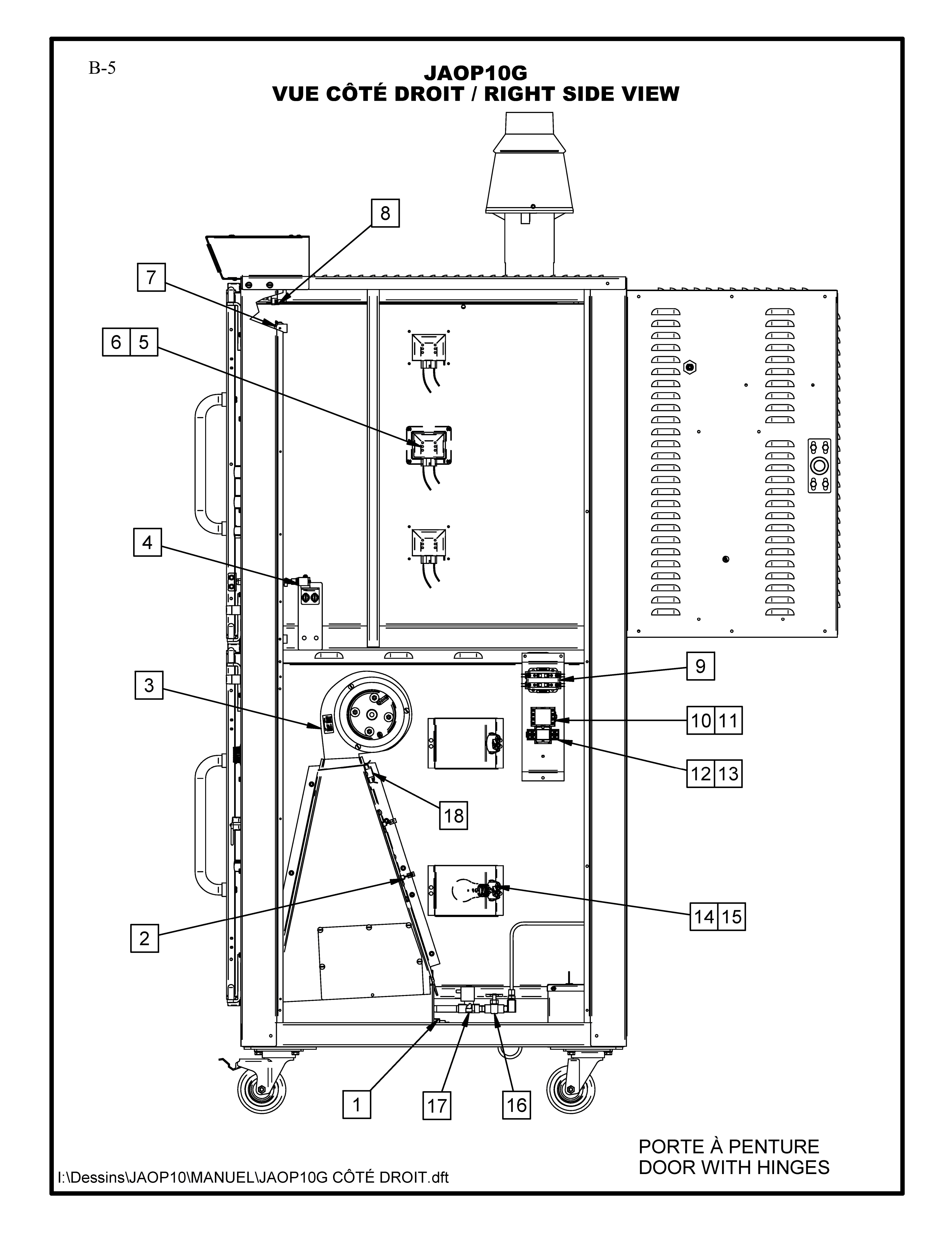


JAOP10G
B-1
7
8
DOYON
10
11
12
13
14
15
16
17
18
6
5
4
3
19
20
21
22
2
1
PORTES À PENTURES
DOORS WITH HINGES
JAOP10GP


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
DOYON
PORTES COULISSANTES
SLIDING DOORS
JAOP10G

Item Item	Part Number Numéro Pièce	Description	Description	Quantity Quantité
1	PAR800	*ROULETTE PIVOTANTE*	SWIVEL CASTER	2
ET	PAR850	*ROULETTE PIVOTANTE AVEC FREIN*	SWIVEL CASTER WITH BRAKE	2
2	REEF30	*DRAIN D'ETUVE G302*	PROOFER DRAIN G302	1
3	QUP465	*POIGNÉE POUR PORTE TUBULAIRE (ACIER INOXYDABLE)*	DOOR HANDLE STAINLESS TUBING	4
4	P2027EG	*PORTE COULISSANTE D'ETUVE GAUCHE*	LEFT SLIDING DOOR FOR PROOFER	1
ET	QUE500	*EXTRUSION DE SILICONE(5`)*	DOOR GASKET(5`)	1
ET	STS200	*SCELLANT DE PORTE POUR JAOP-10*	DOOR SEAL FOR JAOP-10	1
OU	P2028EG	*PORTE À PENTURE POUR ÉTUVE GAUCHE*	LEFT DOOR WITH HINGES FOR PROOFER	1
ET	QUE500	*EXTRUSION DE SILICONE(12`)*	DOOR GASKET(12`)	1
5	P2027ED	*PORTE COULISSANTE D'ETUVE DROITE*	RIGHT SLIDING DOOR FOR PROOFER	1
OU	P2028ED	*PORTE À PENTURE POUR ÉTUVE DROITE*	RIGHT DOOR WITH HINGES FOR PROOFER	1
6	QUA200	*AIMANT DE PORTE*	DOOR MAGNET	2
7	P2027FG	*PORTE COULISSANTE DE FOUR GAUCHE*	LEFT SLIDING DOOR FOR OVEN	1
ET	QUE100	*JOINT D'ETANCHEITE DE PORTE FIBRE VERRE(5`)*	FIBERGLASS DOOR GASKET(5`)	1
ET	STS200	*SCELLANT DE PORTE POUR JAOP-10*	DOOR SEAL FOR JAOP-10	1
OU	P2028FG	*PORTE À PENTURE DE FOUR GAUCHE*	LEFT DOOR WITH HINGES FOR OVEN	1
ET	QUE500	*EXTRUSION DE SILICONE(16`)*	DOOR GASKET(16`)	1
ET	STP001	*PENTURE MALE DU HAUT*	TOP MALE HINGE	2
ET	STP002	*PENTURE FEMELLE DU HAUT*	TOP FEMALE HINGE	2
ET	STP003	*PENTURE MALE DU BAS*	BOTTOM MALE HINGE	2
ET	STP004	*PENTURE FEMELLE DU BAS*	BOTTOM FEMALE HINGE	2
8	P2027FD	*PORTE COULISSANTE DE FOUR DROITE*	RIGHT SLIDING DOOR FOR OVEN	1
OU	P2028FD	*PORTE À PENTURE DE FOUR DROITE*	RIGHT DOOR WITH HINGES FOR OVEN	1
ET	STP001	*PENTURE MALE DU HAUT*	TOP MALE HINGE	2
ET	STP002	*PENTURE FEMELLE DU HAUT*	TOP FEMALE HINGE	2
ET	STP003	*PENTURE MALE DU BAS*	BOTTOM MALE HINGE	2
ET	STP004	*PENTURE FEMELLE DU BAS*	BOTTOM FEMALE HINGE	2
9	ELM570	*INTERRUPTEUR DE PORTE*	DOOR SWITCH	2
10	ELM760	*VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT 120 VOLTS*	COOLING FAN 120VOLTS	1
11	ELM616	*MINUTERIE ÉLECTRONIQUE*	ELECTRONIC TIMER	1
ET	ELM617	*COUVERCLE NOIR DE ELM616*	BLACK COVER FOR ELM616	1
ET	ELM618	*FIXATION POUR MINUTERIE PANASONIC*	FIXING FOR PANASONIC TIMER	1
ET	ELM629	*BASE 8 CONNECTION POUR MINUTERIE ÉLECTRONIQUE*	ELECTRONIC TIMER 8 PIN SOCKET	1
12	ELP401	*BOUTON POUSSOIR NOIR POUSSE-POUSSE*	BLACK PUSHBUTTON PUSH-IN PUSH-OUT	1

ET	ELI406	*BASE AVEC 1NO*	BASE WITH 1NO	1
13	ELT515	*THERMOSTAT ÉLÉCTRONIQUE*	ELECTRONIC THERMOSTAT	1
ET	ELT522	*THERMOCOUPLE TYPE J*	THERMOCOUPLE J TYPE	1
ET	ELM726	*FIXATION POUR MINUTERIE OMRON*	FIXING FOR OMRON TIMER	1
14	ELI404	*SÉLEC. BLANC 3 POS. RETOUR CENTRE*	SELEC. 3 POS. WHITE RETURN TOWARDS CENTER	1
ET	ELL415	*BASE LED 120V BLANC AVEC 1NO*	BASE WHITE LED 120V WITH 1NO	1
ET	ELL405	*BLOC CONTACT NO*	NO CONTACT BLOCK	2
15	ELI403	*SÉLECTEUR 3 POS. NOIR*	BLACK SELECTOR 3 POS.	1
ET	ELI413	*BASE AVEC 2NO*	BASE WITH 2NO	1
ET	ELL405	*BLOC CONTACT NO*	NO CONTACT BLOCK	1
16	ELI402	*SÉLECTEUR 2 POS. NOIR*	BLACK SELECTOR 2 POS.	1
ET	ELI408	*BASE SANS CONTACT*	MOUNTING BASE ONLY	1
ET	ELI409	*BLOC CONTACT NC*	CONTACT BLOCK NC	1
17	ELL650	*LAMPE TEMOIN ROUGE*	RED PILOT LIGHT	1
18	ELB096	*DISJONCTEUR 5 Amps.*	5A BREAKER	1
19	ELT628	*BOUTON DE THERMOSTAT 110°F*	THERMOSTAT KNOB 110°F	1
ET	ELT620	*PLAQUE DE THERMOSTAT*	THERMOSTAT BEZEL	1
ET	ELT627	*THERMOSTAT 110°F*	THERMOSTAT 110°F	1
20	ELL650	*LAMPE TEMOIN ROUGE*	RED PILOT LIGHT	2
21	ELI402	*SÉLECTEUR 2 POS. NOIR*	BLACK SELECTOR 2 POS.	1
ET	ELI406	*BASE AVEC 1NO*	BASE WITH 1NO	1
22	ELB097	*DISJONCTEUR 20A*	20A BREAKER	2

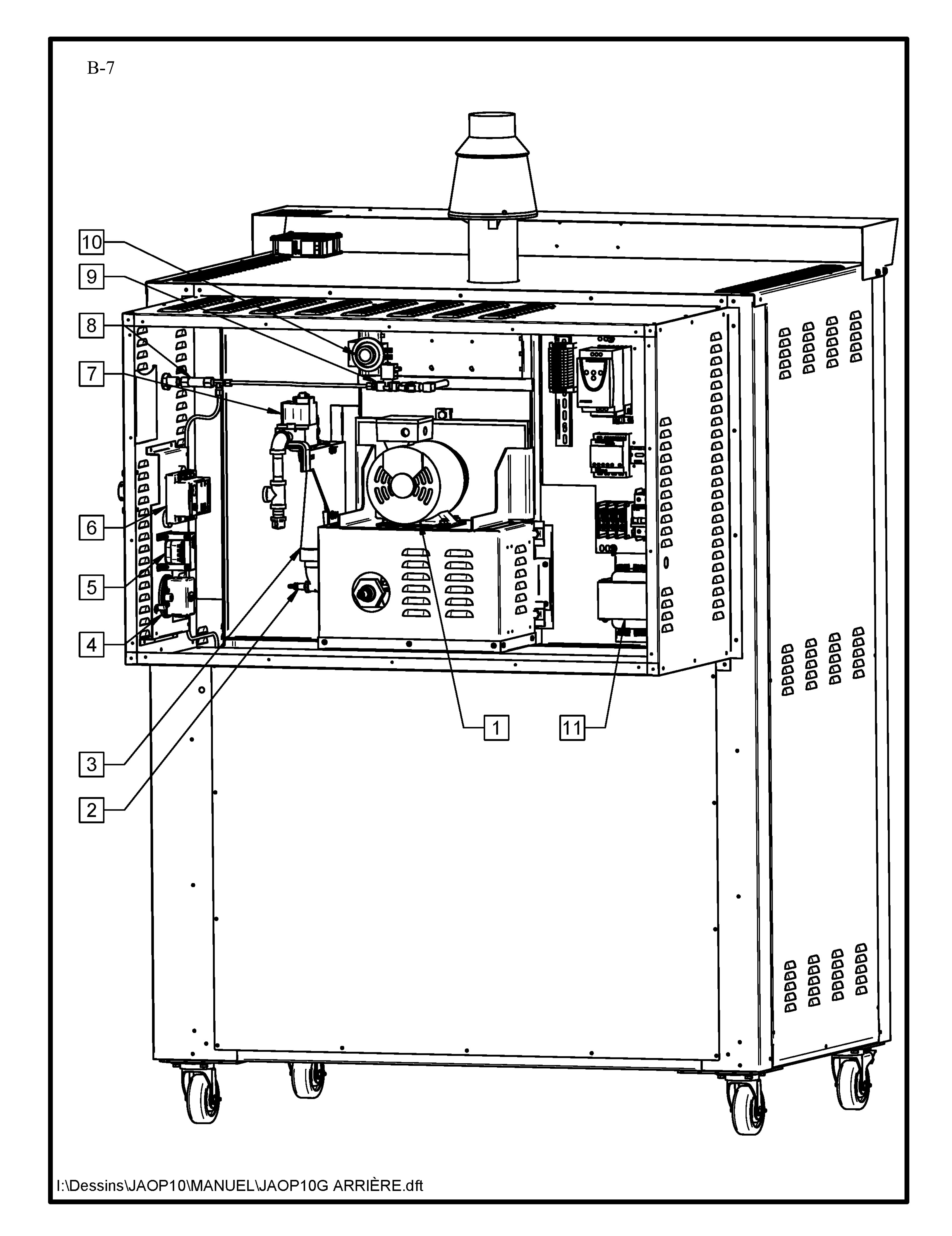

B-5
JAOP10G
VUE CÔTÉ DROIT / RIGHT SIDE VIEW
8
7
6 5
4
3
2
1
17
16
9
10 11
12 13
18
14 15
PORTE À PENTURE
DOOR WITH HINGES
I:\Dessins\JAOP10\MANUEL\JAOP10G CÔTÉ DROIT.dft

Item	Part Number	Description	Quantity
1	ELE165	IMMERSION ELEMENT 120V 1500W	1
OR	ELE167	IMMERSION ELEMENT 240V 1500W	1
2	ELE130	COIL ELEMENT 120V 1500W	1
OR	ELE132	COIL ELEMENT 240V 1500W	1
3	ELM730	BLOWER ASSEMBLY FOR OVEN PROOFER	1
4	ELM570	DOOR SWITCH 15A	2
5	ELD081	FRAME AND LIGHT SOCKET 77-708 120 VOLT	6
OR	ELD082	FRAME AND LIGHT SOCKET 77-708 230 VOLT	6
6	50010894	ASSY. FRAME,CLASS,GASKET AND SCREW FOR ELD081 & ELD082	6
7	ELS950	BUZZER 120V	2
8	ELT503	HIGH LIMIT SWITCH 140°F	1
9	ELC860	CONTACTOR 2P 30A 110V	1
10	ELC617	BASE RELAY 8 PINS	1
11	ELC615	RELAY 10A 2P COIL 110V	1
12	ELC640	CONTROL RELAY BASE	1
13	ELC630	CONTROL RELAY 12A COIL 120V	1
14	ELD050	INCANDESCENT LIGHT SOCKET	4
15	ELA275	BULB 60W 130V	4
16	ELV590	NEEDLE VALVE	2
17	ELS887	SOLENOID VALVE WITH DIN CONNECTION 110/120V 50/60HZ	2
18	ELT505	THERMODISC 300°F	1

Item	*Num. Pièce*	*Description*	*Quantité*
1	ELE165	*ÉLÉMENT IMMERSION 120V 1500W*	1
OU	ELE167	*ÉLÉMENT IMMERSION 240V 1500W*	1
2	ELE130	*ÉLÉMENT BOUDIN 120V 1500W*	1
OU	ELE132	*ÉLÉMENT BOUDIN 240V 1500W*	1
3	ELM730	*VENTILATEUR ASSEMBLÉ POUR ÉTUVE DE FOUR*	1
4	ELM570	*MICRO INTERRUPTEUR 15A (PORTE)*	2
5	ELD081	*SOCKET AVEC BOITIER DE LUMIERE 77-708 120 VOLT*	6
OU	ELD082	*SOCKET AVEC BOITIER DE LUMIERE 77-708 230 VOLT*	6
6	50010894	*ASSY. COUVERT,VITRE,GASKET ET VIS POUR ELD081 & ELD082*	6
7	ELS950	*SONNERIE 120V*	2
8	ELT503	*THERMODISQUE 140°F*	1
9	ELC860	*CONTACTEUR 2P 30A 110V*	1
10	ELC617	*BASE DE RELAIS 8 CONNECTEUR*	1
11	ELC615	*RELAIS 10A 2P BOBINE 110V*	1
12	ELC640	*BASE DE RELAIS DE CONTRÔLE*	1
13	ELC630	*RELAIS DE CONTRÔLE 12A BOBINE 120V*	1
14	ELD050	*BASE DE LUMIÈRE*	4
15	ELA275	*AMPOULE INCANDESCENTE 60W 130V*	4
16	ELV590	*VALVE À POINTEAU*	2
17	ELS887	*VALVE À SOLENOÏDE AVEC CONNECTION DIN 110/120V 50/60HZ*	2
18	ELT505	*THERMODISQUE 300°F*	1

Note: As of April 2010, parts ELD081, ELD082 (#5) & 50010894 (#6) will replace parts ELD050 & ELA275.

Note: À partir d'avril 2010, les pièces ELD081, ELD082 (#5) & 50010894 (#6) remplaceront les pièces ELD050 & ELA275



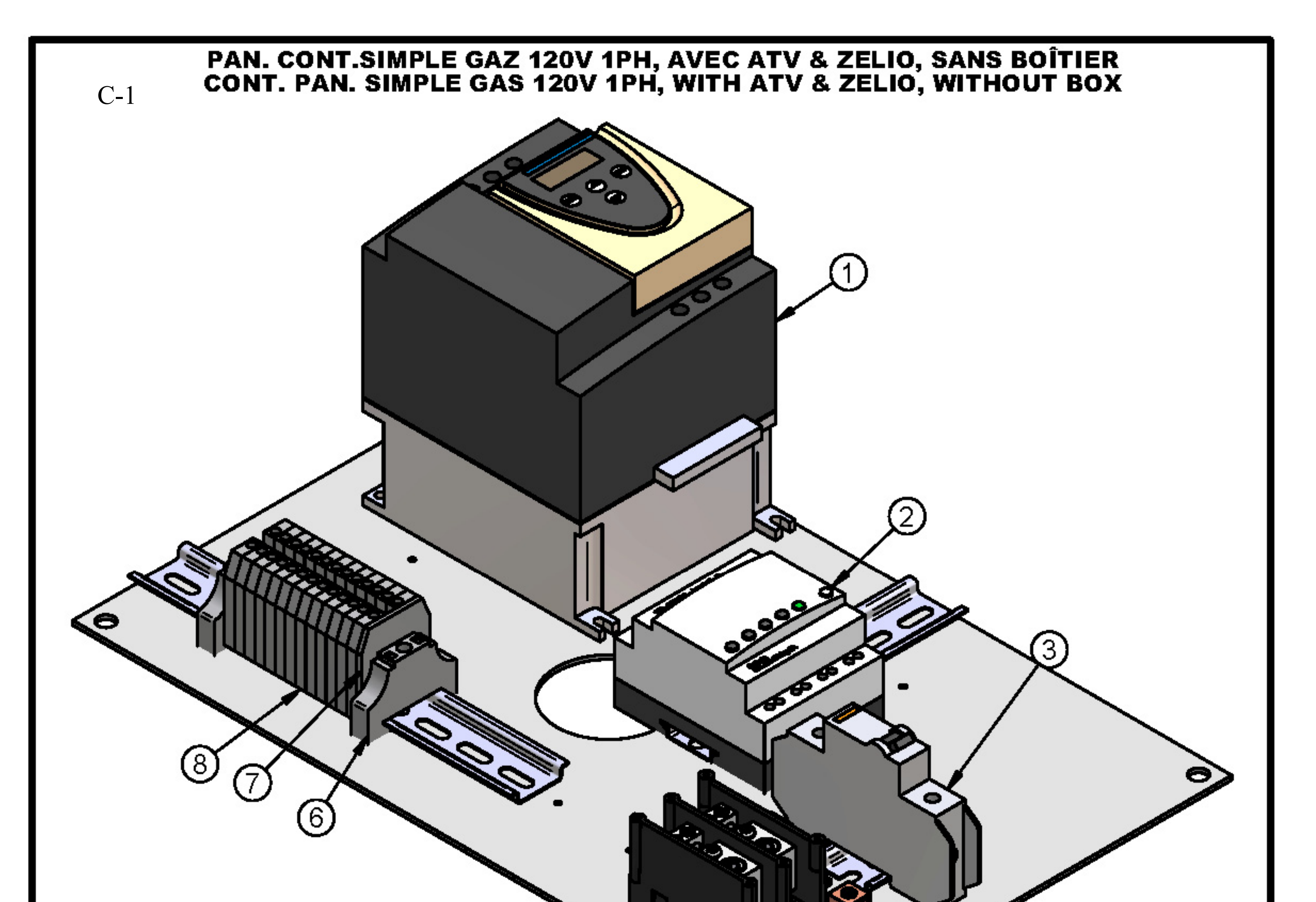
I:\Dessins\JAOP10\MANUEL\JAOP10G ARRIÈRE.dft

Item	Part Number	Description	Quantity
1	ELM820ML	MOTOR 3 PH. .75 HP. 6 1/4 INCHES SHAFT.	1
2	GAD200	FLAME DETECTION ROD	1
AND	GAD190	IGNITION ROD	1
3	GAM200	ATMOSPHERIC MIXER	1
4	GAP300	PRESSURE SWITCH DWYER	1
5	ELT705	TRANSFORMER 120/240V TO 12/24V 100VA.	1
6	GAB500	ELECTRONIC CONTROL (HONEYWELL S87D)	1
7	GAC240	NATURAL GAS VALVE #VR8305M2953	1
AND	GAC241N	NATURAL GAS PRESSURE REGULATOR	1
OR	GAC241P	PROPANE GAS PRESSURE REGULATOR	1
8	PLF100	WATER FILTER	1
9	ELS887	SOLENOID VALVE WITH DIN CONNECTION 110/120V 50/60HZ	1
	ELV590	NEEDLE VALVE	2
10	ELT680	THERMOSTAT 700°F	1
AND	ELT681	THERMOSTAT KNOB 700°F	1
AND	ELT620	THERMOSTAT BEZEL	1
11	ELT729	TRANSFO 240-480 > 120-240 750VA 50-60Hz	1

Item	*Numéro Pièce*	*Description*	*Quantité*
1	*ELM820ML*	*MOTEUR 3 PH. .75 HP ARBRE 6 1/4 POUCES.*	*1*
2	*GAD200*	*ÉLECTRODE DE DÉTECTEUR DE FLAMME*	*1*
ET	*GAD190*	*ÉLECTRODE D'ALLUMAGE*	*1*
3	*GAM200*	*MÉLANGEUR ATMOSPHÉRIQUE*	*1*
4	*GAP300*	*INTERRUPTEUR DE PRESSION DWYER*	*1*
5	*ELT705*	*TRANSFORMATEUR 120/240V À 12/24V 100VA.*	*1*
6	*GAB500*	*CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE (HONEYWELL S87D)*	*1*
7	*GAC240*	*VALVE À GAZ NATUREL #VR8305M2953*	*1*
ET	*GAC241N*	*RÉGULATEUR DE PRESSION POUR GAZ NATUREL*	*1*
OU	*GAC241P*	*RÉGULATEUR DE PRESSION POUR GAZ PROPANE*	*1*
8	*PLF100*	*FILTRE À EAU*	*1*
9	*ELS887*	*VALVE À SOLENOÏDE AVEC CONNECTION DIN 110/120V 50/60HZ*	*1*
	ELV590	*VALVE À POINTEAU*	*2*
10	*ELT680*	*THERMOSTAT 700°F*	*1*
ET	*ELT681*	*BOUTON DE THERMOSTAT 700°F*	*1*
ET	*ELT620*	*PLAQUE DE THERMOSTAT*	*1*
11	*ELT729*	*TRANSFORMATEUR 240-480 > 120-240 750VA 50-60Hz*	*1*

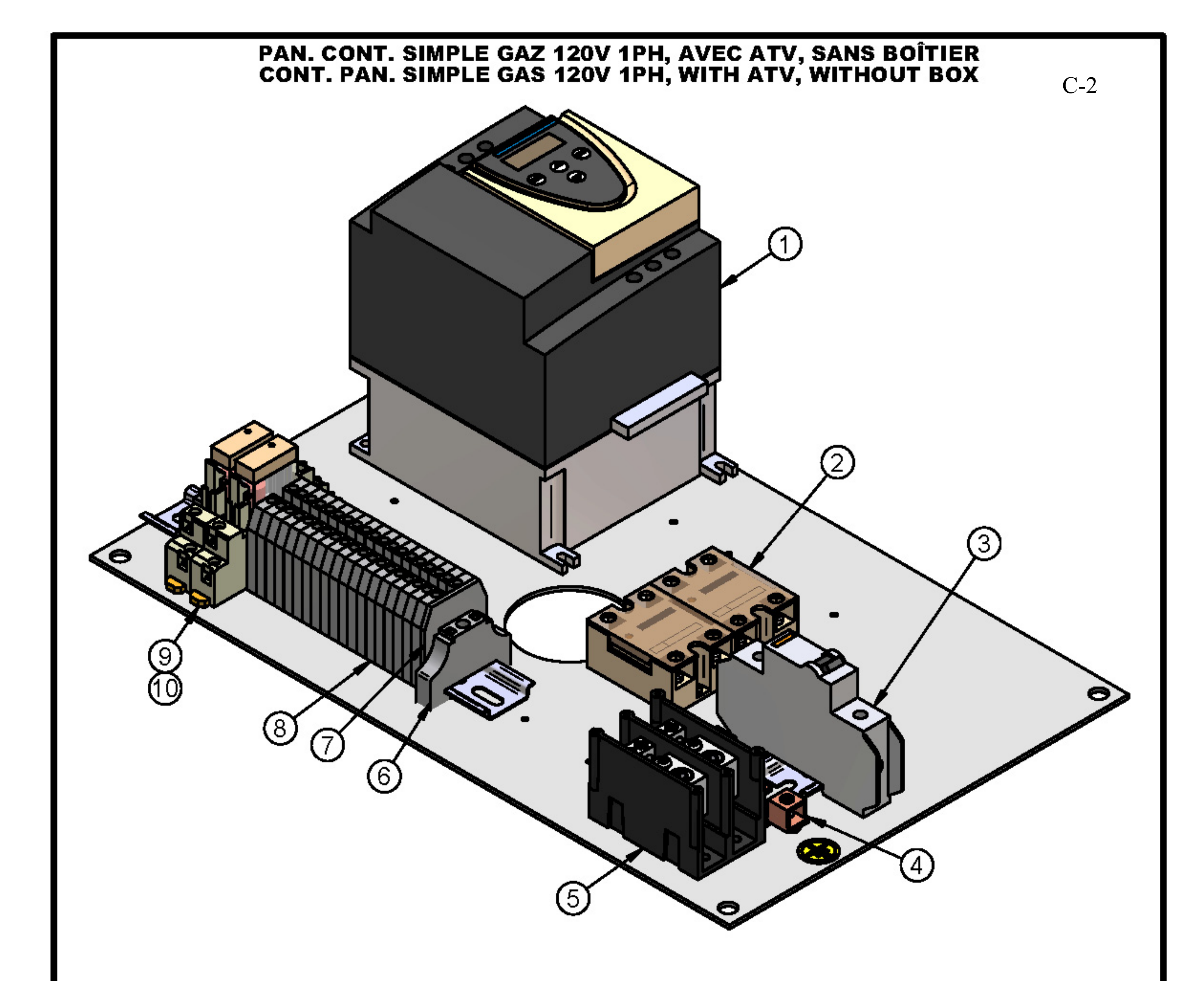
PAN. CONT.SIMPLE GAZ 120V 1PH, AVEC ATV & ZELIO, SANS BOÎTIER
CONT. PAN. SIMPLE GAS 120V 1PH, WITH ATV & ZELIO, WITHOUT BOX

C-1



N°	CODE	DESCRIPTION FRANÇAISE	ENGLISH DESCRIPTION	QTY
1	FEV009	VARIATEUR DE VITESSE ATV11HU18F1U (120V)	INVERTER ATV11HU18F1U (120V)	1
2	ELM716	AUTOMATE PROG. ZELIO 8 ENTRÉES/ 8 SORTIES	PROG. AUTOMAT ZELIO 8 IN/8 OUT	1
3	ELB107	DISJONCTEUR 1P 15A	BREAKER 1P 15A	1
4	ELL050	TERMINAL DE MISE À LA TERRE 70A	70A GROUND LUG	3
5	ELB071	BORNIER 2P 175A	TERMINAL BLOCK 2P 175A	1
6	ELB073A	ATTACHE ÉLECTRIQUE	ELECTRIC ATTACH	2
7	ELB073B	BARRIÈRE ISOLANTE	INSULATING BARRIER	1
8	ELB073	BLOC TERMINAL 30A	TERMINAL BLOCK 30A	13

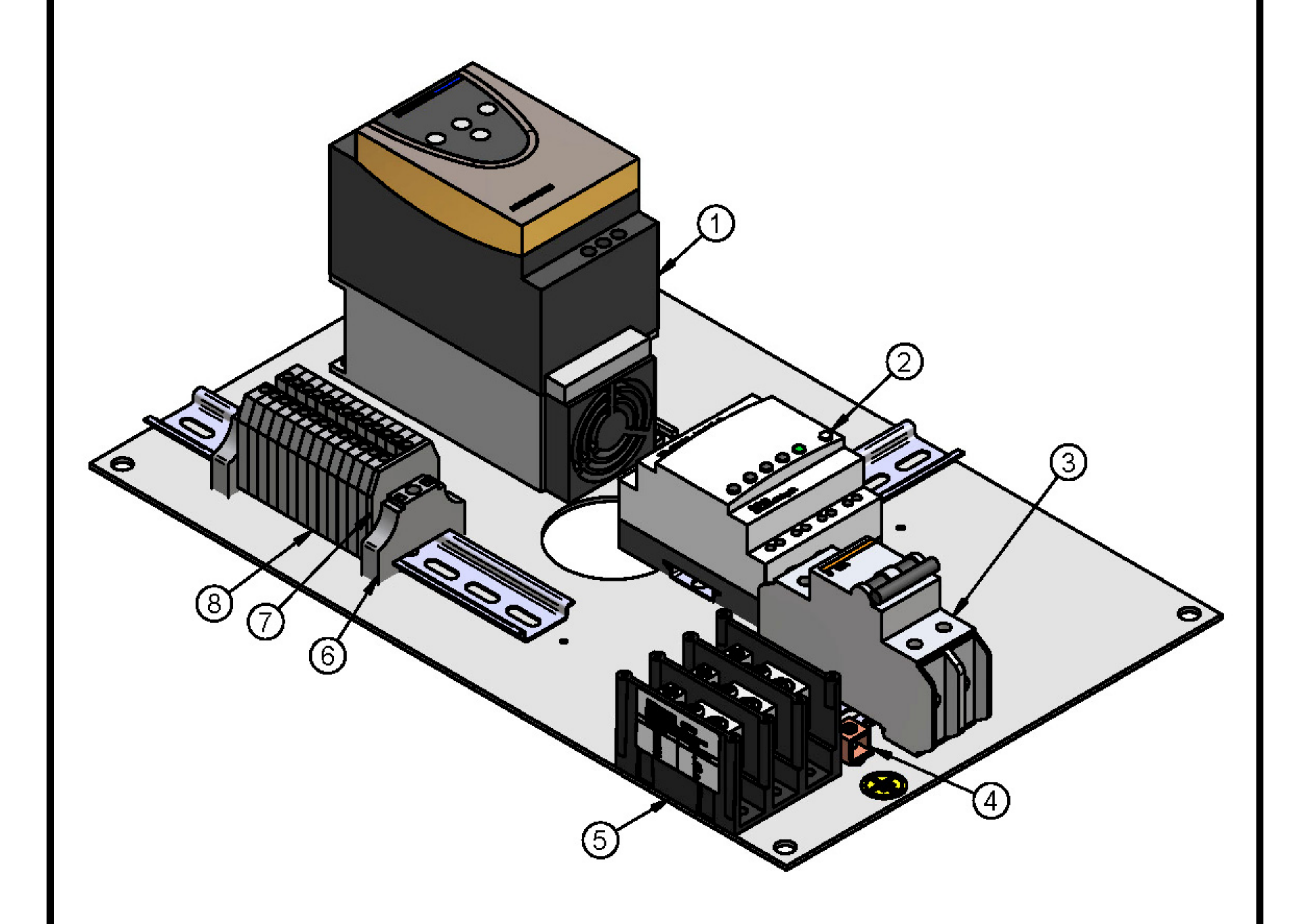
PAN. CONT. SIMPLE GAZ 120V 1PH, AVEC ATV, SANS BOÎTIER
CONT. PAN. SIMPLE GAS 120V 1PH, WITH ATV, WITHOUT BOX



N°	CODE	DESCRIPTION FRANÇAISE	ENGLISH DESCRIPTION	QTY
1	FEV009	VARIATEUR DE VITESSE ATV11HU18F1U (120V)	INVERTER ATV11HU18F1U (120V)	1
2	ELC800	RELAIS STATIQUE POUR CONTRÔLE WATLOW	SOLID STATE RELAY FOR WATLOW CONTROL	2
3	ELB107	DISJONCTEUR 1P 15A	BREAKER 1P 15A	1
4	ELL050	TERMINAL DE MISE À LA TERRE 70A	70A GROUND LUG	3
5	ELB071	BORNIER 2P 175A	TERMINAL BLOCK 2P 175A	1
6	ELB073A	ATTACHE ÉLECTRIQUE	ELECTRIC ATTACH	2
7	ELB073B	BARRIÈRE ISOLANTE	INSULATING BARRIER	1
8	ELB073	BLOC TERMINAL 30A	TERMINAL BLOCK 30A	19
9	ELC629	BASE POUR RELAIS ELC628	BASE PLATE FOR RELAY ELC628	2
10	ELC628	RELAIS 5A 120VAC DOUBLE CONTACT	RELAY 5A 120VAC DOUBLE CONTACT	2

PAN. CONT. SIMPLE GAZ 120/208-240V 1&3PH, AVEC ATV & ZELIO, SANS BOÎTIER
CONT. PAN. SIMPLE GAS 120/208-240V 1&3PH, WITH ATV & ZELIO, WITHOUT BOX

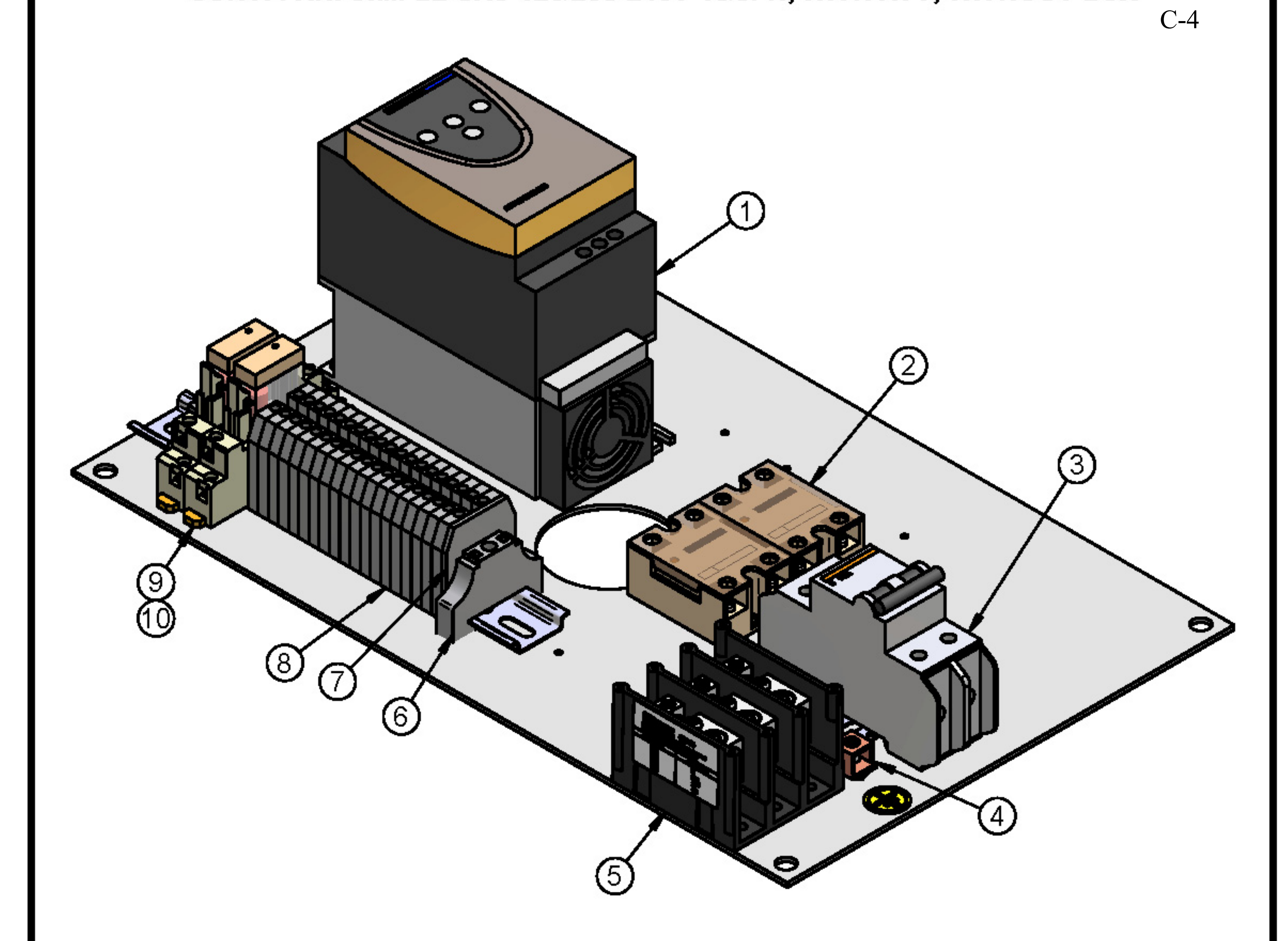
C-3



N°	CODE	DESCRIPTION FRANÇAISE	ENGLISH DESCRIPTION	QTY
1	FEV001	VARIATEUR DE VITESSE 240 V	INVERTER 240 V	1
2	ELM716	AUTOMATE PROG. ZELIO 8 ENTRÉES/ 8 SORTIES	PROG. AUTOMAT ZELIO 8 IN/8 OUT	1
3	ELB083	DISJONCTEUR 2P 15A	BREAKER 2P 15A	1
4	ELL050	TERMINAL DE MISE À LA TERRE 70A	70A GROUND LUG	3
5	ELB072	BORNIER 3P 175A	TERMINAL BLOCK 3P 175A	1
6	ELB073A	ATTACHE ÉLECTRIQUE	ELECTRIC ATTACH	2
7	ELB073B	BARRIÈRE ISOLANTE	INSULATING BARRIER	1
8	ELB073	BLOC TERMINAL 30A	TERMINAL BLOCK 30A	13

\\Serveribm\I\Dessins\PANNEAU\ELP856.dft

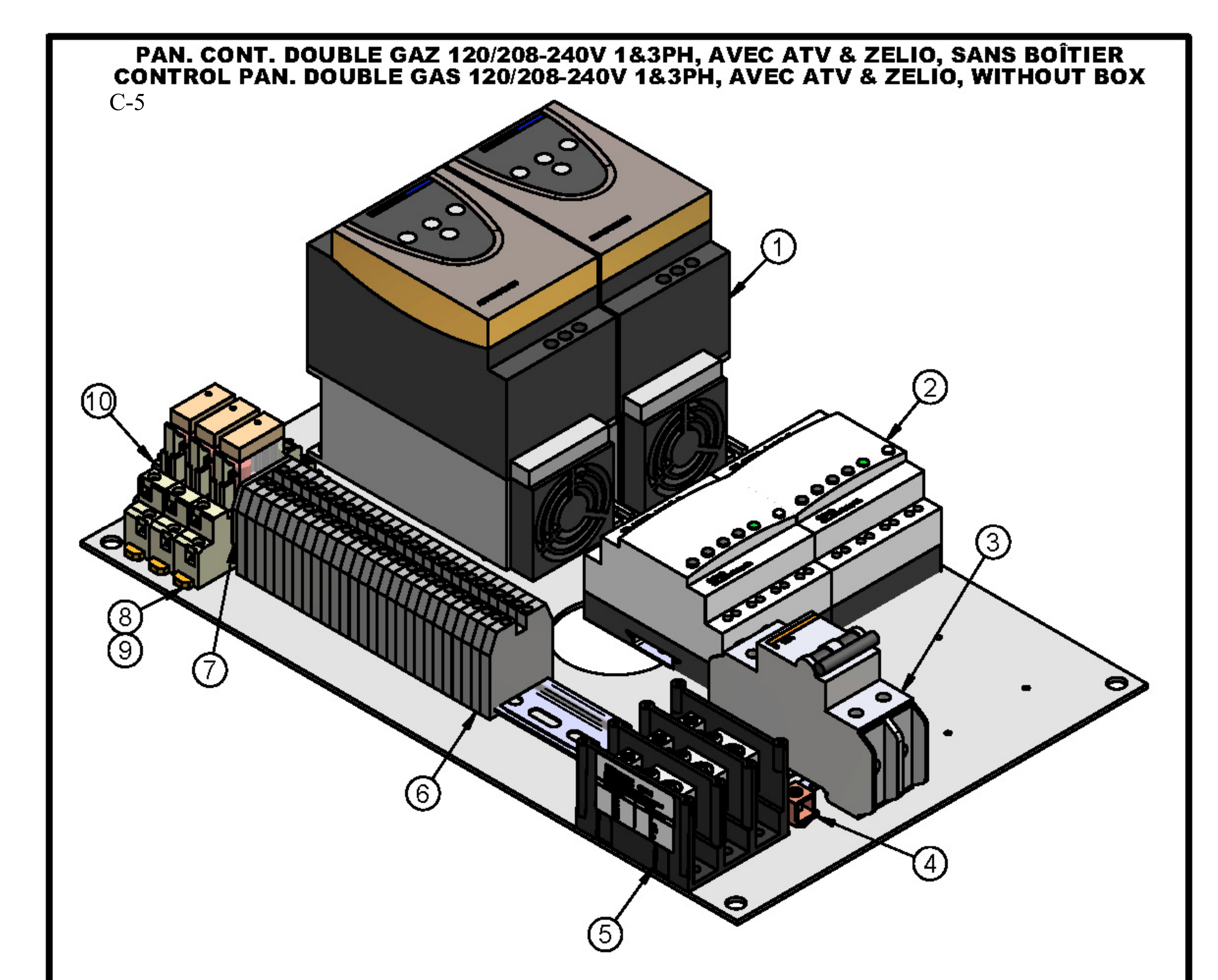
PAN. CONT. SIMPLE GAZ 120/208-240V 1&3PH, AVEC ATV, SANS BOÎTIER
CONT. PAN. SIMPLE GAS 120/208-240V 1&3PH, WITH ATV, WITHOUT BOX



N°	CODE	DESCRIPTION FRANÇAISE	ENGLISH DESCRIPTION	QTY
1	FEV001	VARIATEUR DE VITESSE 240 V	INVERTER 240 V	1
2	ELC800	RELAIS STATIQUE POUR CONTRÔLE WATLOW	SOLID STATE RELAY FOR WATLOW CONTROL	2
3	ELB083	DISJONCTEUR 2P 15A	BREAKER 2P 15A	1
4	ELL050	TERMINAL DE MISE À LA TERRE 70A	70A GROUND LUG	3
5	ELB072	BORNIER 3P 175A	TERMINAL BLOCK 3P 175A	1
6	ELB073A	ATTACHE ÉLECTRIQUE	ELECTRIC ATTACH	2
7	ELB073B	BARRIÈRE ISOLANTE	INSULATING BARRIER	1
8	ELB073	BLOC TERMINAL 30A	TERMINAL BLOCK 30A	19
9	ELC629	BASE POUR RELAIS ELC628	BASE PLATE FOR RELAY ELC628	2
10	ELC628	RELAIS 5A 120VAC DOUBLE CONTACT	RELAY 5A 120VAC DOUBLE CONTACT	2

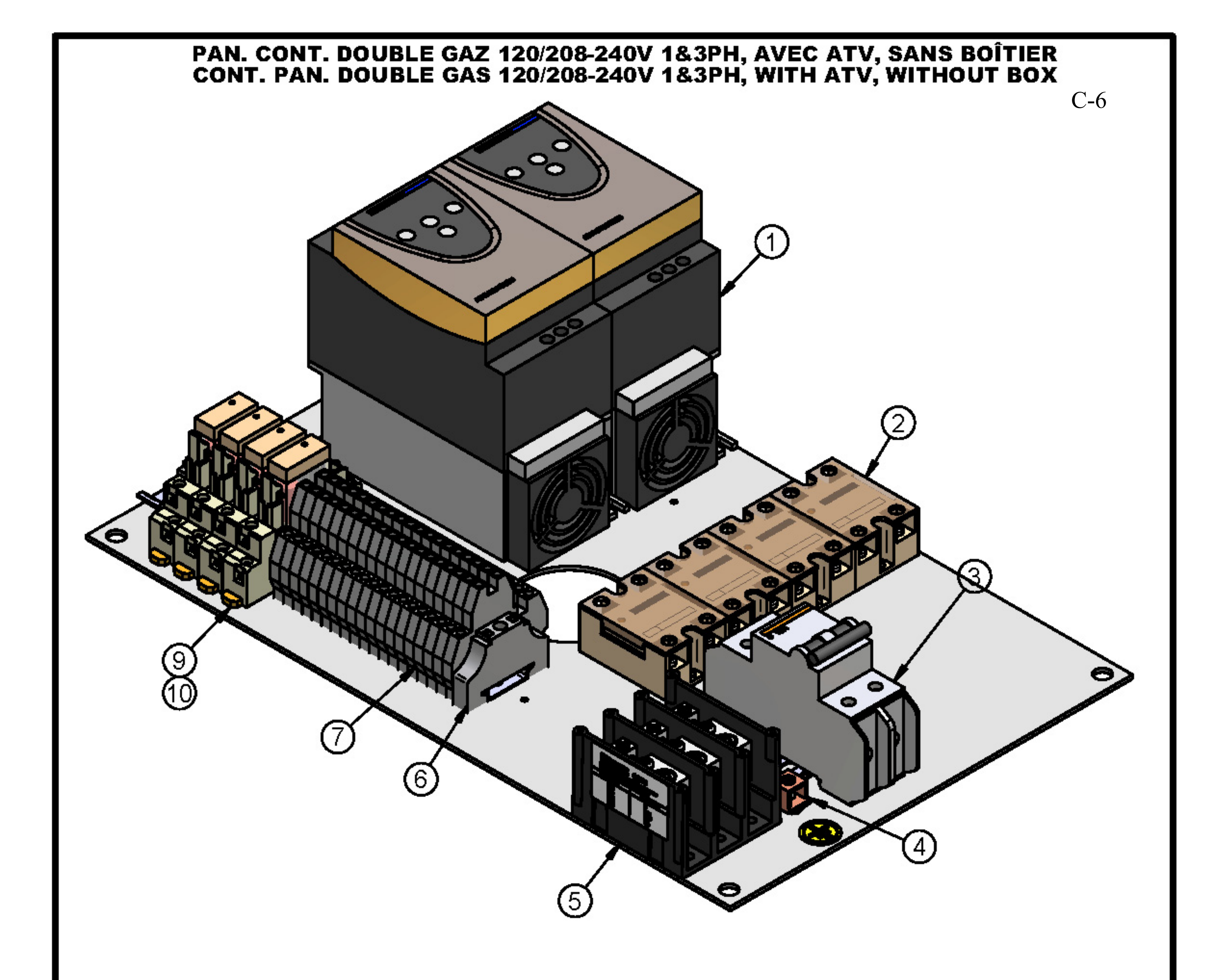
PAN. CONT. DOUBLE GAZ 120/208-240V 1&3PH, AVEC ATV & ZELIO, SANS BOÎTIER
CONTROL PAN. DOUBLE GAS 120/208-240V 1&3PH, AVEC ATV & ZELIO, WITHOUT BOX

C-5

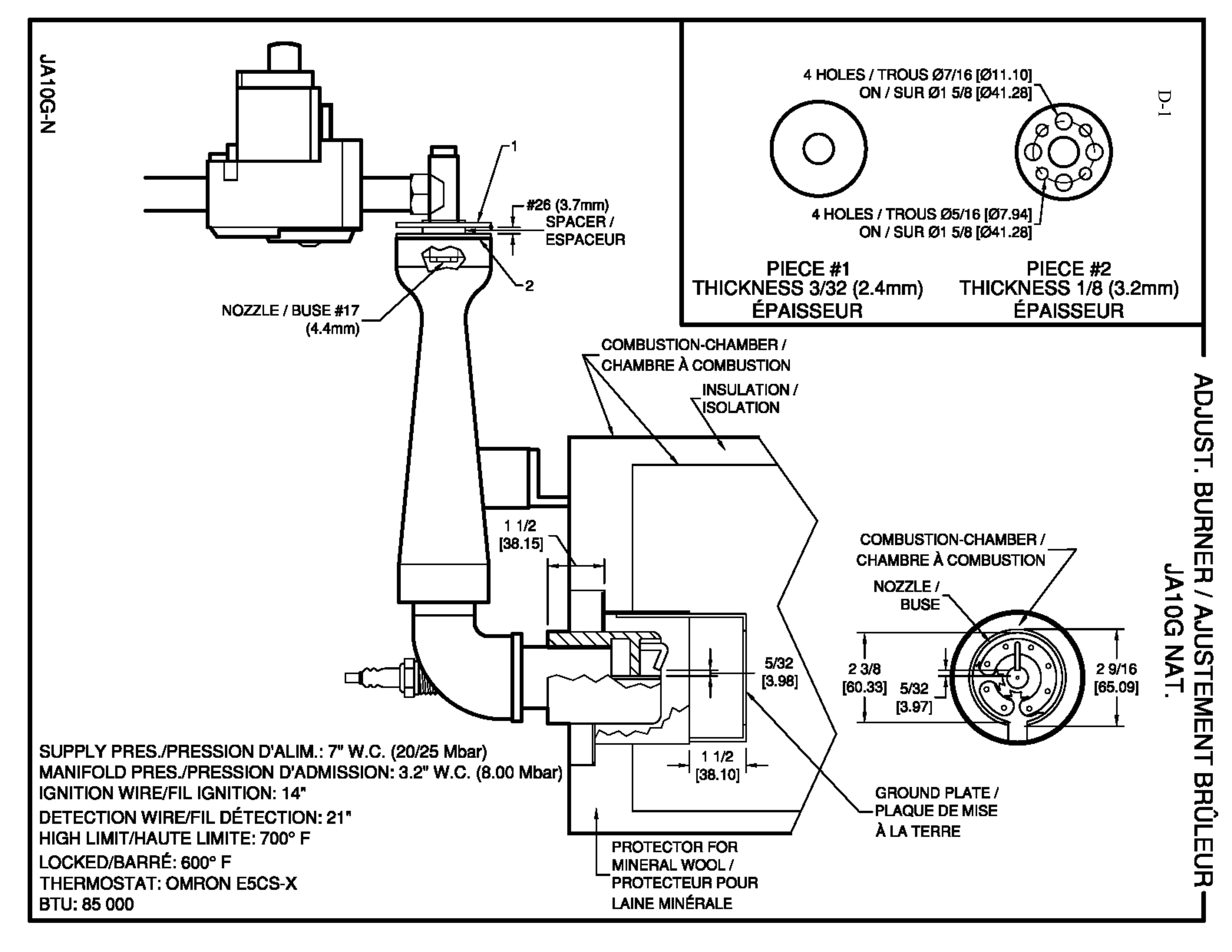


N°	CODE	DESCRIPTION FRANÇAISE	ENGLISH DESCRIPTION	QTY
1	FEV001	VARIATEUR DE VITESSE 240 V	INVERTER 240 V	2
2	ELM716	AUTOMATE PROG. ZELIO 8 ENTRÉES/ 8 SORTIES	PROG. AUTOMAT ZELIO 8 IN/8 OUT	2
3	ELB083	DISJONCTEUR 2P 15A	BREAKER 2P 15A	1
4	ELL050	TERMINAL DE MISE À LA TERRE 70A	70A GROUND LUG	3
5	ELB072	BORNIER 3P 175A	TERMINAL BLOCK 3P 175A	1
6	ELB073	BLOC TERMINAL 30A	TERMINAL BLOCK 30A	27
7	ELB073B	BARRIÈRE ISOLANTE	INSULATING BARRIER	1
8	ELC629	BASE POUR RELAIS ELC628	BASE PLATE FOR RELAY ELC628	3
9	ELC628	RELAIS 5A 120VAC DOUBLE CONTACT	RELAY 5A 120VAC DOUBLE CONTACT	3
10	ELB073A	ATTACHE ÉLECTRIQUE	ELECTRIC ATTACH	1

PAN. CONT. DOUBLE GAZ 120/208-240V 1&3PH, AVEC ATV, SANS BOÎTIER
CONT. PAN. DOUBLE GAS 120/208-240V 1&3PH, WITH ATV, WITHOUT BOX



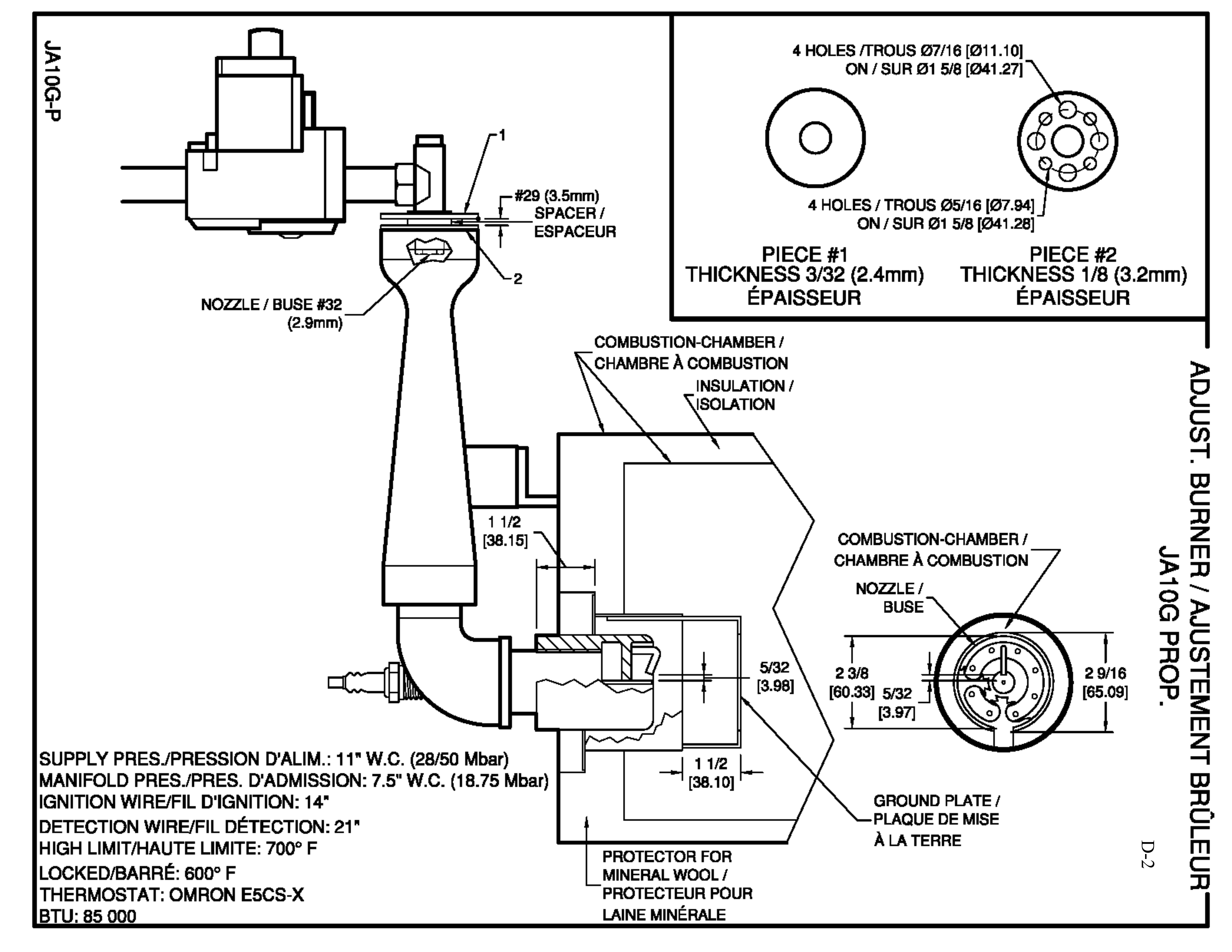
N°	CODE	DESCRIPTION FRANÇAISE	ENGLISH DESCRIPTION	QTY
1	FEV001	VARIATEUR DE VITESSE 240 V	INVERTER 240 V	2
2	ELC800	RELAIS STATIQUE POUR CONTRÔLE WATLOW	SOLID STATE RELAY FOR WATLOW CONTROL	4
3	ELB083	DISJONCTEUR 2P 15A	BREAKER 2P 15A	1
4	ELL050	TERMINAL DE MISE À LA TERRE 70A	70A GROUND LUG	3
5	ELB072	BORNIER 3P 175A	TERMINAL BLOCK 3P 175A	1
6	ELB073A	ATTACHE ÉLECTRIQUE	ELECTRIC ATTACH	2
7	ELB077	BLOC TERMINAL SUPERPOSÉ 30A	STACK TERMINAL BLOCK 30A	19
9	ELC629	BASE POUR RELAIS ELC628	BASE PLATE FOR RELAY ELC628	4
10	ELC628	RELAIS 5A 120VAC DOUBLE CONTACT	RELAY 5A 120VAC DOUBLE CONTACT	4



ADJUST. BURNER / AJUSTEMENT BRÛLEUR
JA10G NAT.
D-1
4 HOLES / TROUS Ø7/16 [Ø11.10]
ON / SUR Ø1 5/8 [Ø41.28]
4 HOLES / TROUS Ø5/16 [Ø7.94]
ON / SUR Ø1 5/8 [Ø41.28]
PIECE #1
THICKNESS 3/32 (2.4mm)
ÉPAISSEUR
PIECE #2
THICKNESS 1/8 (3.2mm)
ÉPAISSEUR
1
#26 (3.7mm)
SPACER /
ESPACEUR
2
NOZZLE / BUSE #17
(4.4mm)
COMBUSTION-CHAMBER /
CHAMBRE À COMBUSTION
INSULATION /
ISOLATION
1 1/2
[38.15]
5/32
[3.98]
1 1/2
[38.10]
COMBUSTION-CHAMBER /
CHAMBRE À COMBUSTION
NOZZLE /
BUSE
2 3/8
[60.33]
5/32
[3.97]
2 9/16
[65.09]
GROUND PLATE /
PLAQUE DE MISE
À LA TERRE
PROTECTOR FOR
MINERAL WOOL /
PROTECTEUR POUR
LAINE MINÉRALE
SUPPLY PRES./PRESSION D'ALIM.: 7" W.C. (20/25 Mbar)
MANIFOLD PRES./PRESSION D'ADMISSION: 3.2" W.C. (8.00 Mbar)
IGNITION WIRE/FIL IGNITION: 14"
DETECTION WIRE/FIL DÉTECTION: 21"
HIGH LIMIT/HAUTE LIMITE: 700° F
LOCKED/BARRÉ: 600° F
THERMOSTAT: OMRON E5CS-X
BTU: 85 000
JA10G-N

ADJUST. BURNER / AJUSTEMENT BRÛLEUR JA10G PROP.

D-2



LIMITED WARRANTY

(Continental United States Of America And Canada Only)

Doyon Equipment Inc. guarantees to the original purchaser only that its product are free of defects in material and workmanship, under normal use.

This warranty does not cover any light bulbs, thermostat calibration or defects due to or resulting from handling, abuse, misuse, nor shall it extend to any unit from which the serial number has been removed or altered, or modifications made by unauthorised service personnel or damage by flood, fire or other acts of God. Nor will this warranty apply as regards to the immersion element damaged by hard water.

The extent of the manufacturer's obligation under this warranty shall be limited to the replacement or repair of defective parts within the warranty period. The decision of the acceptance of the warranty will be made by Doyon Equipment service department, which decision will be final.

The purchaser is responsible for having the equipment properly installed, operated under normal conditions with proper supervision and to perform periodic preventive maintenance.

If any parts are proven defective during the period of one year from date of purchase, Doyon Equipment Inc. hereby guarantees to replace, without charge, F.O.B. Linière, Quebec, Canada, such part or parts.

Doyon Equipment Inc will pay the reasonable labour charges in connection with the replacement parts occurring within one year from purchase date. Travel over 50 miles, holiday or overtime charges are not covered. After one year from purchase date, all labour and transportation charges in connection with replacement parts will be the purchaser's responsibility.

Doyon Equipment Inc. does hereby exclude and shall not be liable to purchaser for any consequential or incidental damages including, but not limited to, damages to property, damages for loss of use, loss of time, loss of profits or income, resulting from any breach or warranty.

In no case, shall this warranty apply outside Canada and continental United States unless the purchaser has a written agreement from Doyon Equipment Inc.

GARANTIE LIMITÉE

(Pour le Canada et les États continentaux des États-Unis)

Équipement Doyon Inc. garantit ses produits à l'acheteur original, contre tout défaut de matériaux ou de fabrication, en autant qu'ils aient été utilisés de façon normale.

Cette garantie ne s'applique cependant pas sur les ampoules, les calibrations de température, tout défaut dû ou résultant d'une mauvaise manipulation, d'un emploi abusif ou d'un mauvais usage. La garantie ne s'applique pas non plus sur tout équipement dont le numéro de série aurait été enlevé ou altéré, tout produit modifié par du personnel de service non autorisé, endommagé par une inondation, un feu ou tout autre acte de Dieu, ni sur les éléments immergés endommagés par l'eau dure.

L'étendue des obligations du manufacturier, selon cette garantie, est le remplacement ou la réparation des pièces défectueuses durant la période de garantie. L'acceptation de la garantie sera faite par le département de service d'Équipement Doyon Inc. Cette décision sera définitive.

L'acheteur est responsable de faire installer son équipement adéquatement, de l'opérer sous des conditions normales d'utilisation avec une bonne supervision, ainsi que d'effectuer un entretien préventif périodique.

Dans le cas où les pièces s'avéreraient défectueuses durant une période d'un an à partir de la date d'achat, Équipement Doyon Inc. s'engage à les remplacer, sans frais, F.O.B. Linière, Québec, Canada.

Équipement Doyon Inc. couvrira les frais raisonnables de main-d'œuvre reliés au remplacement des pièces, pour une période d'un an à partir de la date d'achat. Toutefois, les frais encourus pour les déplacements au-delà de 50 milles, le temps supplémentaire et les jours de congé ne sont pas couverts. Au-delà d'un an après la date d'achat, tous frais de transport et de main-d'œuvre pour le remplacement des pièces sont la responsabilité de l'acheteur.

Équipement Doyon Inc. ne se tient pas responsable envers l'acheteur pour toutes conséquences ou dommages incluant, mais non limités à, dommages à la propriété, dommages pour perte d'usage, perte de temps, perte de profits ou de revenus, provenant de tout bris de garantie.

En aucun cas, cette garantie ne s'applique à l'extérieur du continent des États-Unis d'Amérique ou du Canada, à moins que l'acheteur n'ait une entente écrite avec Équipement Doyon Inc.